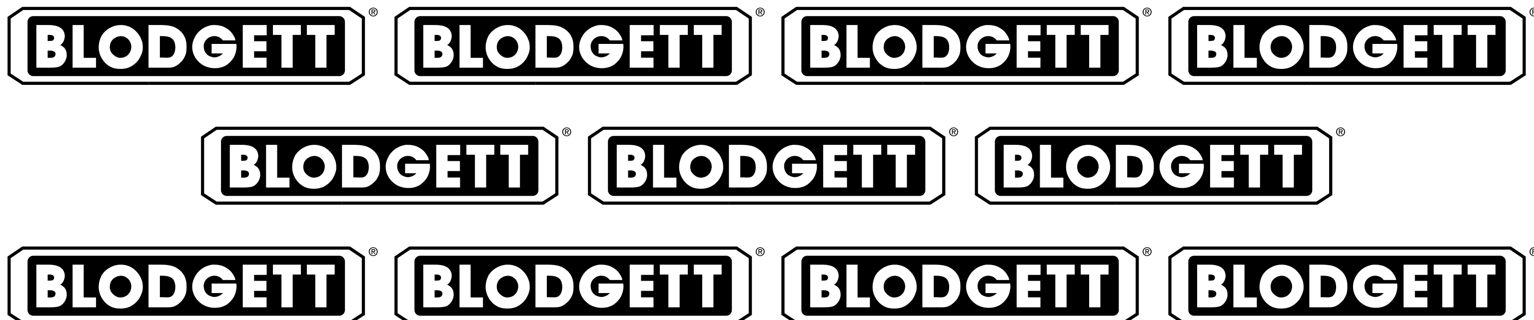




BCP & BLCP

LE FOUR-ÉTUVEUR COMBI

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN







BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 60953 Rev K (9/14)

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous pouves vous les procerer auprès de votre fournissear de gaz local.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES



Installation

Branchements de Service - Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'Á UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIE PEUT SE BLES SER ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

Un personnel d'installation qualifié est représenté soit par des personnes physiques, soit par un société, une usine, une corporation qui en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant s'engage à et est responsable de:

- l'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement.
- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les réglements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

Installation aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou le Code d'Installation du Gaz Naturel et du Propane CSA B149.1 si applicable.

L'installation doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70-Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1 si applicable.

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.







Le four-étuveur Combi de Blodgett

Le four-étuveur Combi de Blodgett propose une toute nouvelle manière de cuire les aliments. Avec le four-étuveur Combi, vous pouvez choisir entre deux modes de cuisson : à la vapeur et à l'air chaud, soit...

- séparément
- combiné, ou
- en séquence

En outre, trois modes de fonctionnement faciles s'offrent à vous :

En mode **Steam (vapeur)**, vous pouvez :

étuver	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

En mode **Hot Air (air chaud),** vous pouvez :

rôtir	gratiner	griller
gratinate	cuire du pain et des gâteaux	

In the **Combination Steam and Hot Air** mode you can:

décongeler	rôtir	réchauffer
étuver	cuire du pain et des gâteaux	

Il existe quatre modes spécialisés supplémentaires pour vous aider à tirer le maximum de votre temps :

Remise en température : Assure un réchauffage parfait.

Apprêt : Apprêtez et faites cuire dans le même four.

Préchauffage : Sous ce mode, le four préchauffe à 300°C (575°F) durant 15 minutes. Ensuite, il se refroidit automatiquement jusqu'à 249°C (480°F) afin de protéger les composants électroniques perfectionnés.

Refroidissement : Permet à l'enceinte du four de se refroidir rapidement avec la porte ouverte.

De plus, vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions de manière séquentielle au cours d'une même cuisson. Nous appelons cette méthode :

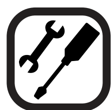
- étuvage combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

La circulation de l'air chaud combinée avec la vapeur du four-étuveur Combi à haute performance assurer des améliorations à plusieurs niveaux :

- productivité accrue dans la cuisine
- diminution des dépenses liées au remplacement des appareils de cuisine
- un choix de menus plus vaste
- un nettoyage simplifié

Le travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur des plateaux ou dans des récipients de la table à vapeur. Vous pouvez cuire, stocker et transporter les aliments dans ces mêmes récipients. Vous pouvez préparer avec efficacité de petites quantités d'aliments de même que réchauffer les plats cuisinés et les aliments prêts-à-servir en quelques minutes seulement. Il devient possible aussi de préparer certains aliments surgelés sans même les décongeler. Cette souplesse au niveau de la préparation réduit l'utilisation de chaudrons et de tables à vapeur puisqu'il n'est plus nécessaire de conserver au chaud de grandes quantités d'aliments pendant de longues périodes.

De nos jours, il devient de plus en plus important d'améliorer la qualité des aliments. Avec le four-étuveur Combi de Blodgett, la cuisson des légumes se fait sans eau et à une température optimale légèrement inférieure à 100ºC (212ºF), permettant ainsi de conserver les vitamines, les minéraux, les éléments nutritifs et les oligo-éléments. La viande cuite dans le Combi perd moins de sa masse et demeure plus ferme et plus juteuse. Vous utiliserez aussi le four-étuveur Combi davantage pour les produits de la boulangerie, car les modes Steam (vapeur) et Hot Air (air chaud) du four-étuveur Combi en font un appareil de cuisson tout usage.



Installation

Description du four-étuveur Combi

À PROPOS DU FOUR-ÉTUVEUR

Les fours-étuveurs Combi de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées générées par la vapeur et le nettoyage sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

Le BCP/BLCP permet de profiter de tous les avantages d'un étuveur de haute qualité au simple actionnement d'un bouton. La vapeur fraîche entre dans la cavité du four sans pression et y circule à haute vitesse. Cette méthode simple et pratique favorise une cuisson rapide et en douceur qui vous procure des aliments de première qualité. Le générateur de vapeur est complètement automatique et il est doté d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner à sec.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉTUVEUR COMBI

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses.

L'écran tactile simple d'utilisation facilite le fonctionnement. Grâce à ses symboles graphiques et à son espace-mémoire pouvant accueillir jusqu'à 199 recettes de produit, le BCP/BLCP s'avère facile d'utilisation même pour les employés de cuisine sans expérience.

Le système automatique CombiWash réduit le nettoyage au minimum.

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI	
EAU	
Pression d'eau	250 kPa (2,5 bar, 36,26 lb/po2) durant le nettoyage CombiWash 150 kPa (1,5 bar, 21,76 lb/po2) lorsque le nettoyage CombiWash est hors fonction 40 (min) -50 (max) de pression PSI d'approvisionnement
Raccordement d'eau	Flexible d'arrosage d'eau froide, 1,905 cm (3/4 po
Exigences en matière de qualité de l'eau	Total des solides en suspension (TDS) - doit être moins que 40-125 parties par million Dureté totale de l'eau - 35-100 parties par million Chlorides - doit être moins que 25 parties par million Silica: <13 ppm Chlorine - 0 parties par million Le pH de l'eau - 7.0-8.5
DRAINAGE	
Type de drain	Drain de mise à l'air libre
Raccordement du drain	Cuivre 50,8 mm (2,00 po)
Température maximale de l'eau au drainage	60ºC (140ºF)

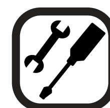
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - GAS OVENS					
MODÈLE DU FOUR	**TYPE DE GAZ**	**TENSION**	**INTENSITÉ**	**PHASE**	**MOTEUR**
BLCP-61G	Naturel	58,000 BTU	115	1	9
	Propane	58,000 BTU	115	1	9
BLCP-101G	Naturel	87,000 BTU	115	1	9
	Propane	87,000 BTU	115	1	9
BLCP-102G	Naturel	95,500 BTU	115	1	9
	Propane	95,500 BTU	115	1	9
BLCP-202G	Naturel	190,000 BTU	115	1	17
	Propane	190,000 BTU	115	1	17



Installation

Caractéristiques techniques relatives aux services publics

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRIQUES					
Modèle du Four	**Tension**	**kW**	**Fréquence**	**Phase**	**Charge maximale (ampères)**
BLCP-23E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	2.7/3.3/3.6	50/60	1NAC	15
		2.7/3.3/3.6	50/60	2AC	15
		5.4/6.6/7.2	50/60	3AC	30
	400/415	6.6/7.2	50/60	2NAC	15
		5.4/5.8	50/60	2AC	15
	440/480	5.4/6.5	50/60	2AC	15
BLCP-6E Mini Four-Étuveur Combi	208	4.6	50/60	1	23
	240	6.1	50/60	1	26
	208	6.9	50/60	3	20
	240	9.2	50/60	3	23
BLCP-10E Mini Four-Étuveur Combi	208/230/240	10.4/12.7/13.8	50/60	3AC	34
		10.4/12.7/13.8	50/60	3NAC	34
	400/415	12.7/13.8	50/60	3NAC	20
		12.7/13.8	50/60	3AC	20
	440/480	10.4/12.4	50/60	3AC	18
BCP-61E BLCP-61E	208	9	60	3	25
	240	9	60	3	22
	480	9	60	3	11
BCP-101E BLCP-101E	208	18	60	3	50
	240	18	60	3	44
	480	18	60	3	22
BCP-102E BLCP-102E	208	27	60	3	75
	240	27	60	3	65
	480	27	60	3	33
BCP-202E BLCP-202E	208	60	60	3	167
	240	60	60	3	145
	480	60	60	3	73



Montage du four sur son bâti

Nous vous avons expédié votre four COMBI de Blodgett avec des capuchons de plastique noir aux coins de son socle. Pour monter votre four sur son bâti, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Retirez le bâti de son emballage. Mettez les roulettes ou pattes en place dans le socle du bâti. Si vous insérez des roulettes, assurez-vous d'insérer les roulettes à blocage dans les pattes avant du bâti (voir figure). Posez le bâti bien érigé à un endroit facilement disponible et accessible.
2. Retirez tout emballage du four, de manière que vous puissiez lever celui-ci.
3. Retirez les capuchons de plastique noir à tous les coins en dévissant les deux vis qui les retiennent en place. Prenez bien soin d'ÉVITER de mettre ces vis au rebut : en effet, elles serviront à monter le four au bâti.
4. Positionnez le four par-dessus le bâti et alignez les supports de fixation de coin sur le bâti avec les trous sur le four.
5. Utilisez les vis qui retenaient en place les capuchons de plastique noir pour fixer le four au bâti.
6. Vous venez de fixer convenablement le four au bâti.

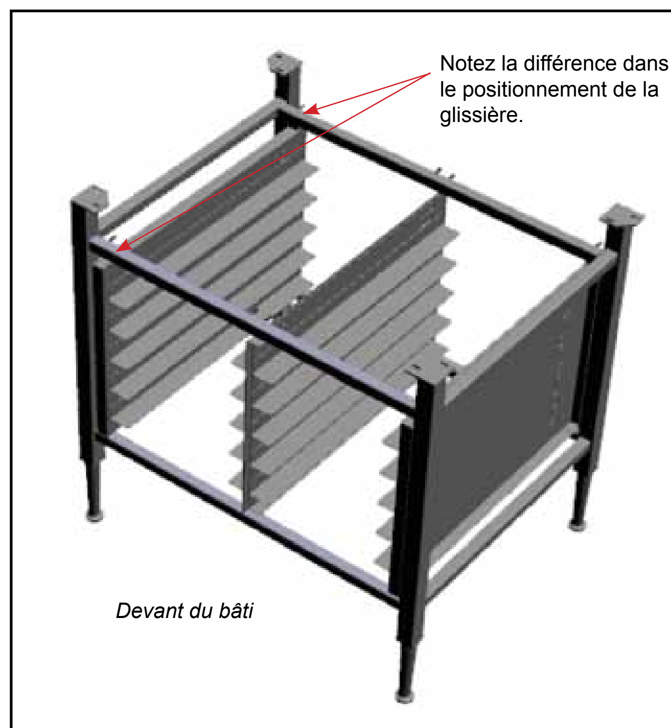


Figure 1

Choix de l’emplacement et nivellement du four

Il est important de bien choisir l’emplacement de votre four afin d’en augmenter les performances et l’utilité.

Vous devez conserver un dégagement minimal entre le four et toute construction combustible ou non combustible.

DÉGAGEMENT ACCEPTABLE			
Taille	**Côté**	**Arrière**	**en haut**
Appareils d’electriques			
61, 101, 102 & 202	2.75” (7cm)	2” (50mm)	n/a
23, 6 & 10 Mini Four-Étuveur Combi	2.75” (69.9mm)	2.75” (69.9mm)	19.5” (49.5cm)
Appareils au Gaz			
61, 101, 102 & 202	2.75” (70mm)	2” (50mm)	n/a

On doit éviter de poser toute source puissante de chaleur, comme une plaque de cuisson, une poêle à frire basculante, une sauteuse ou une friteuse, près du four, particulièrement son côté droit. On peut facultativement se procurer un écran thermique latéral. De plus, il est recommandé de respecter les dégagements suivants pour l’entretien.

- Parois latérales du four - 30cm (12”)
- Paroi arrière du four - 30cm (12”)

Pour s’assurer que le four fonctionne convenablement une fois mis en place, on doit le poser érigé et horizontalement de niveau. Cela se mesure aux rebords avant et latéral du toit. On peut niveler le four à l’aide des vis de réglage sur le bâti sur pieds ou sur les pattes de modèles de table. On doit aussi régler la hauteur du four afin qu’il accueille convenablement le chariot à grilles.

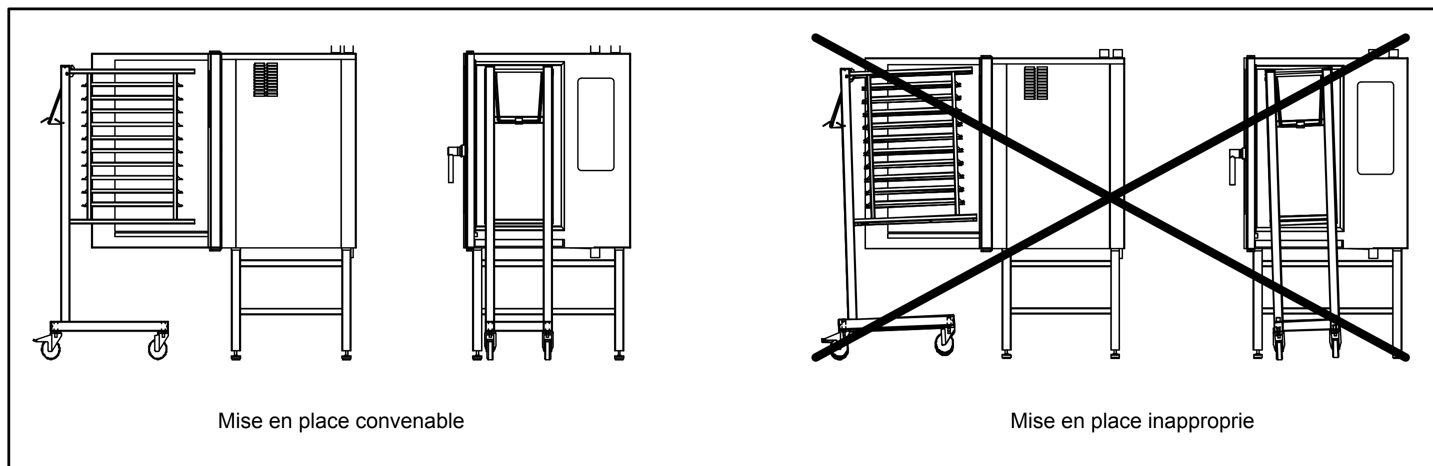


Figure 2

RACCORDEMENT À L’ALIMENTATION EN EAU

Les fours Blodgett BCP/BLCP présentent deux raccords à l’alimentation en eau. Les fours Blodgett BCP présentent deux raccords à l’alimentation en eau, situés à l’arrière de l’appareil.

BCP/BLCP-61, 101, 102 et 202

- un raccord pour l’eau brute (non traitée) servant au giclage de condensat.
- un raccord en prévision du générateur de vapeur et du jet CombiWash dans l’enceinte du four. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l’alimentation en eau aux appareils électroménagers.

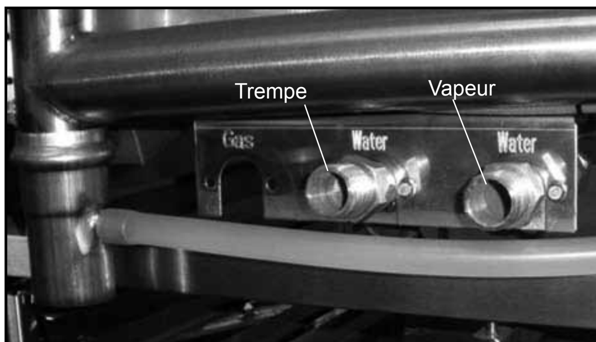


Figure 3

BLCP-23, 6 et 10 Mini Four-Étuveur

- un raccord d’eau. Ce raccord doit absolument se conformer aux exigences applicables à l’alimentation en eau aux appareils électroménagers.



Figure 4

 **AVERTISSEMENT!!**

Si la température de l’eau dépasse 21°C (70°F), il pourra survenir des problèmes d’étalonnage Combi Optima et de refroidissement du four.

Le raccordement à l’alimentation en eau doit absolument faire l’objet d’exécution par un(e) plombier(ère) autorisé(e) conformément aux codes locaux existants.

La garantie ne couvre pas les filtres à eau bouchés ou l’encrassement dans les électrovalves.

Pour faciliter le nettoyage, l’entretien et les réparations, on doit relier au four un flexible de 1,905 cm (3/4 po) approuvé. Les mises en place permanentes doivent comprendre un robinet d’arrêt et un clapet anti-retour.

Avant de raccorder le four à l’alimentation en eau, rincez les tubes à fond. Raccordez le four.

RACCORDEMENT À L’ÉVACUATION D’EAU

Les fours Blodgett sont dotés d’un système d’évacuation qui purge l’excédent d’eau de l’enceinte du four. Il peut s’agir d’eau de condensation provenant des produits, de l’eau froide pour refroidissement de l’enceinte du four, ou de l’eau résiduelle découlant d’un nettoyage du four.

 **AVERTISSEMENT!!**

Le raccordement à l’évacuation d’eau doit absolument s’effectuer à un tuyau de vidange. Ce dernier ne doit jamais se terminer directement sous le four.

Le tuyau de vidange doit être fait d’acier inoxydable ou d’un matériau d’une résistance thermique aussi élevée, présenter un diamètre d’au moins 5,08 cm (2 po) et une pente descendante d’au moins 3º ou 5 %.

Robinetterie

PRODUIT CHIMIQUE UTILISÉ POUR LE NETTOYAGE ET LE DÉTARTRAGE

1. BCP/BLCP-61, 101, 102 et 202 seulement. Le four est fourni avec un porte-bouteille de produits chimiques qui peut être fixé de chaque côté du four. Placez-le sur le membre transversal du support



Figure 5

2. Branchez les tubes de détergent fournis (rouge et bleu) sur la face inférieure du four près de l'arrière, puis raccordez le tube bleu au raccord muni de l'autocollant bleu et le tube rouge, à celui muni de l'autocollant rouge

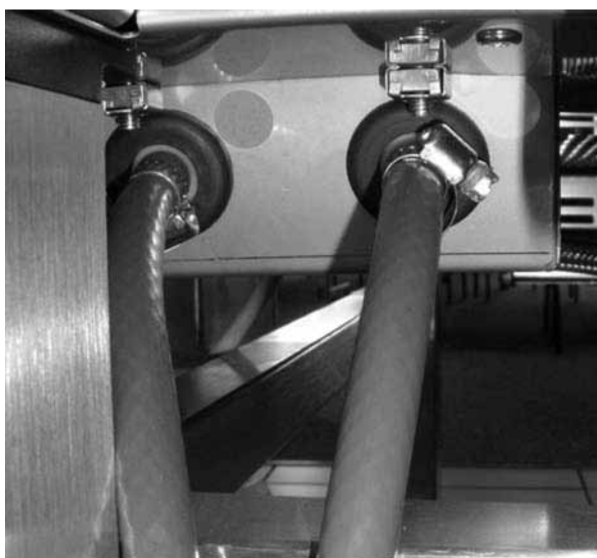


Figure 6

3. Insérez les tubes bleu et rouge dans les bouteilles appropriées. Rouge est pour le détergent et bleu, pour l'accessoire de rinçage.

4. BCP seulement - La dernière conduite est pour le détartreur, soit le tube de couleur bronzé qui fait saillie à partir de la partie inférieure du four. Coupez le tube jusqu'à la longueur voulue, le cas échéant, et placez-le dans la bouteille de détartrage.

REMARQUE: si le tube est déjà coupé à la longueur voulue, retirez le contrepoids en acier inoxydable de l'extrémité du tube et réinsérez-le.

Raccordement à l'électricité et Ventilation

RACCORDEMENT À L'ÉLECTRICITÉ

REMARQUE: Seul un technicien qualifié peut effectuer le raccordement à l'électricité.

Avant de procéder au raccordement à l'électricité des appareils, assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux spécifications de tension, d'intensité et de phase indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

1. La plaque signalétique se trouve sur le côté droit du four.

Une prise électrique ou un interrupteur de sécurité approuvé(e) doit absolument se trouver près du four de manière qu'on puisse débrancher le four aux fins de mise en place ou de réparation. L'interrupteur de sécurité doit absolument être en mesure de couper tous les pôles avec une distance totale de coupure d'au moins 3 mm.

L'installation de tous les appareils doit se conformer aux codes d'électricité nationaux et locaux.

Le schéma de câblage se trouve dans le compartiment du moteur.

REMARQUE: Débranchez la source d'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.

 **ATTENTION !!**

Une installation non conforme annule votre garantie.

Modèles électriques

On doit acheminer le conduit de vidange jusqu'à un drain d'évacuation de plancher ouvert. De plus, il faut éviter d'utiliser en guise de conduit de vidange un boyau flexible, qui peut s'affaisser et y entraîner l'accumulation d'eau piégée. Il incombe au client de fournir la tubulure du four au drain.

Modèles à gaz

Installations canadiennes et américaines

Un cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil (modèles 115V seulement). Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

Remarque: BLCP-202G doit être câblé.

Ce modèle de four utilise un entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Les appareils qui utilisent ce type d'entraîneur produisent des bruits hautes-fréquences et exigent des filtres et un câblage de moteur blindé, ce qui augmente le courant de fuite vers la mise à la terre. Surtout, au moment de mettre le commutateur en marche (ON), cela pourrait entraîner le déclenchement fortuit du disjoncteur-détecteur de fuite de terre (DDFT) de l'appareil, dont certains sont plus sensibles que d'autres.

Blodgett a qualifié la prise de courant double de qualité normalisée DDFT et de marque Pass and Seymour, no de pièce 2095, 20 A, 125 Vc.a., 60 Hz, comme étant à l'épreuve des bruits produits par l'entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Blodgett recommande donc d'utiliser ce DDFT particulier pour ce modèle de four.

 **ATTENTION !!**

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial ou un assembly disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.

VENTILATION

Les fours Blodgett BCP/BLCP sont équipés d'un système d'échappement ouvert-direct qui absorbe l'excès d'humidité de l'enceinte du four. Ce système d'échappement contient un amortisseur à fonctionnement électrique.

On peut commander le moteur de ventilation directement depuis le four. Cela signifie que la ventilation se met en marche dès la mise à exécution d'un programme, et tourne durant 10 minutes après l'achèvement de son exécution.

On peut relier le tube d'échappement à un système de ventilation. Dans ce cas, on installe un entonnoir d'extraction spécial pour éviter la succion directe depuis l'enceinte du four. On peut se procurer cet entonnoir d'extraction auprès de Blodgett.

Si on met en place une hotte d'extraction au plafond au-dessus du four, elle doit projeter 50,8 cm (20 po) par-dessus le devant du four.

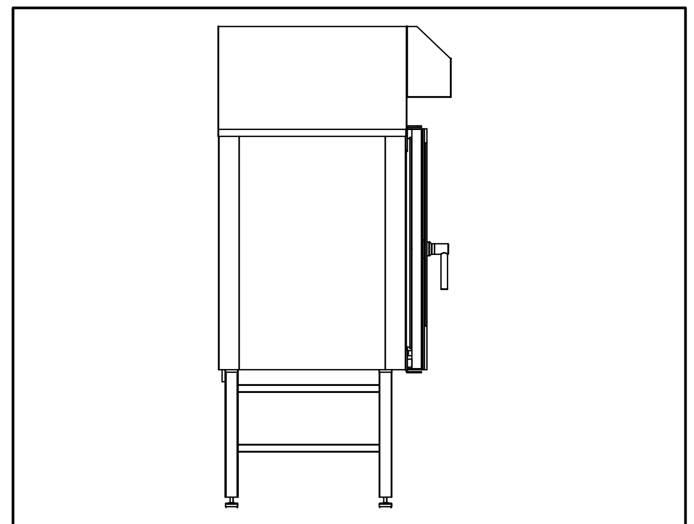


Figure 7

Branchement de Gaz

CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

Exemple:

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à convection BLCP-61G qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
BLCP-61G	40,900 BTU
Nouveau total	270,900 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").
4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 375,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIMENSIONS NOMINALES				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150
Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2					

Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014
Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15			

Raccordement au gaz

RÉGULATION DE LA PRESSION ET ESSAIS

Évaluez la pression d'alimentation du gaz pour chaque appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Il doit y avoir une pression suffisante à l'entrée pour répondre aux normes. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la pression de gaz qui convient.

Chaque appareil est réglé en usine de manière à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Chaque four est muni d'un détendeur qui maintient le gaz à la bonne pression. Ce détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit jamais être débranché.

N'INSTALLEZ PAS UN DEUXIÈME DÉTENDEUR AU POINT DE CONNEXION DU GAZ À MOINS QUE LA PRESSION D'ALIMENTATION SOIT SUPÉRIEURE À 14 PO DE LA COLONNE D'EAU (1/2 LB/PO2) (37 mbars).

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Avant de raccorder les tuyaux d'alimentation en gaz de l'appareil, videz complètement les tuyaux de toutes particules métalliques et de tout déchet. Après le branchement, inspectez l'appareil afin de vous assurer que la pression de gaz est appropriée.

Installations américaines et canadiennes

L'installation doit respecter les normes locales ou, en l'absence de telles normes, les règlements suivants : National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou le Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2, selon le cas.

Installation dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant local dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

PRESSION DE GAZ		
Modele	**Type de gaz**	**Pression d'alimentation**
BLCP-61G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCP-101G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCP-102G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau
BLCP-202G	Naturel	3.2-8.0 po de colonne d'eau
	Propane	5.2-14 po de colonne d'eau

Câble d'immobilisation du tuyau à gaz

Si l'appareil est monté sur des roulettes, utilisez un connecteur flexible ordinaire dont le diamètre interne est d'au moins 1,9 cm (3/4 po) ainsi qu'un raccord rapide.

Un câble d'immobilisation doit être utilisé pour limiter le mouvement de l'appareil de manière à ce que le connecteur flexible ne subisse aucune tension. Attachez le câble au bâti du four le plus près possible du connecteur flexible. Le câble doit être assez court pour empêcher toute tension sur le connecteur. Lorsque le câble est pleinement étiré, il devrait être facile d'installer le connecteur et de le brancher à l'aide du raccord rapide.

Le câble (de fort calibre) doit être installé sans endommager l'immeuble. N'UTILISEZ PAS la conduite de gaz ou les câbles électriques pour ancrer l'extrémité permanente du câble d'immobilisation! Utilisez des boulons d'ancrage vissés dans le béton ou dans un bloc de béton. Pour les murs de bois, utilisez des vis d'ancrage robustes dans les montants des murs.

 **ATTENTION !!**

Si le câble est enlevé pour quelque raison que ce soit, installez-le de nouveau une fois l'appareil remis en place.

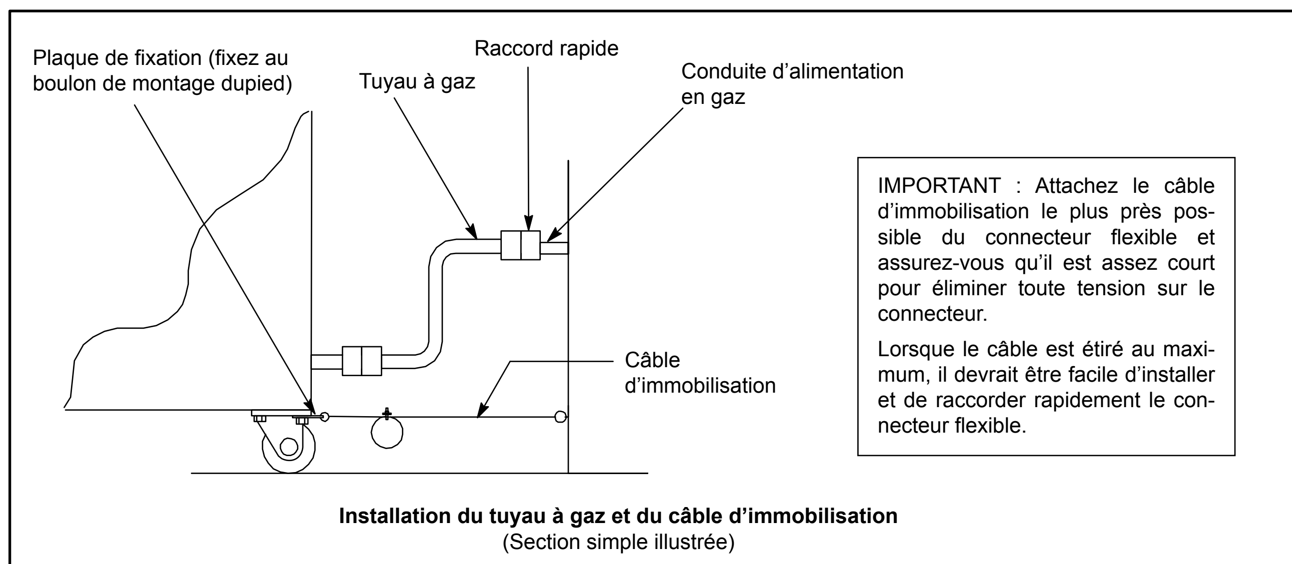
Installations américaines et canadiennes

Le connecteur doit respecter la norme Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 ou Connectors For Moveable Gas Appliances CAN/CGA-6.16 et le raccord rapide doit respecter la Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 ou Quick Disconnect For Use With Gas Fuel CAN 1-6.9. Prévoyez des mesures adéquates pour limiter le mouvement de l'appareil sans compter exclusivement sur le connecteur et le raccord rapide ou sur la conduite connexe.

Chaque appareil doit être muni d'un collecteur de condensats. Consultez NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition (National Fuel Gas Code) pour connaître les méthodes d'installation d'un collecteur de condensats.

Installation dans un autre pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.



Installation du tuyau à gaz et du câble d'immobilisation
(Section simple illustrée)

Figure 8

Liste de vérification finale

 **ATTENTION !!**

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

EXTÉRIEUR DU FOUR

1. Vérifiez la présence de dommages du four causés en transit (bosselures, égratignures, etc.).
2. Vérifiez et, au besoin, rectifiez la hauteur, et vérifiez également si on a convenablement nivelé le four (horizontalement).
3. Vérifiez et, au besoin, rectifiez l'ajustement de la porte du four.

RACCORDS

1. Confirmez le raccordement convenable à l'alimentation en eau.
2. Ouvrez l'alimentation en eau.
3. Vérifiez la présence de fuites.
4. Fermez l'alimentation en eau.
5. Vérifiez et nettoyez le filtre à eau de tout encrassement.
6. Ouvrez de nouveau l'alimentation en eau.
7. Vérifiez la douche à main.
8. Confirmez le raccordement convenable à la prise électrique.
9. Confirmez le raccordement convenable de gaz (si c'est approprié).
10. Vérifiez le raccordement au plateau à égouttement.
11. Confirmez le montage convenable du plateau à égouttement.
12. Confirmez la pente convenable du flexible depuis le plateau à égouttement et vérifiez la présence de fuites.
13. Confirmez le raccordement convenable du système d'échappement et du tuyau d'évacuation.
14. Nettoyez le four.
15. Appliquez une huile à acier.

INTÉRIEUR DU FOUR

1. Confirmez le montage convenable du boîtier du filtre.
2. Vérifiez la lampe intérieure.
3. Nettoyez le four.

COMMANDE

1. Vérifiez et, au besoin, rectifiez chaque valeur préréglée.
2. Faites chauffer le four à une température de 249°C (480°F) durant environ cinq minutes.



Utilisation

Informations de Sécurité

Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé a utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les information contenues dans ce manuel, connait bien les fonctions du four et/ou possede une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du system et d'en obtenir un service durable et sans encombres.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.



CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

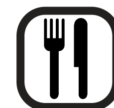
Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Introduction à la commande programmable Blodgett

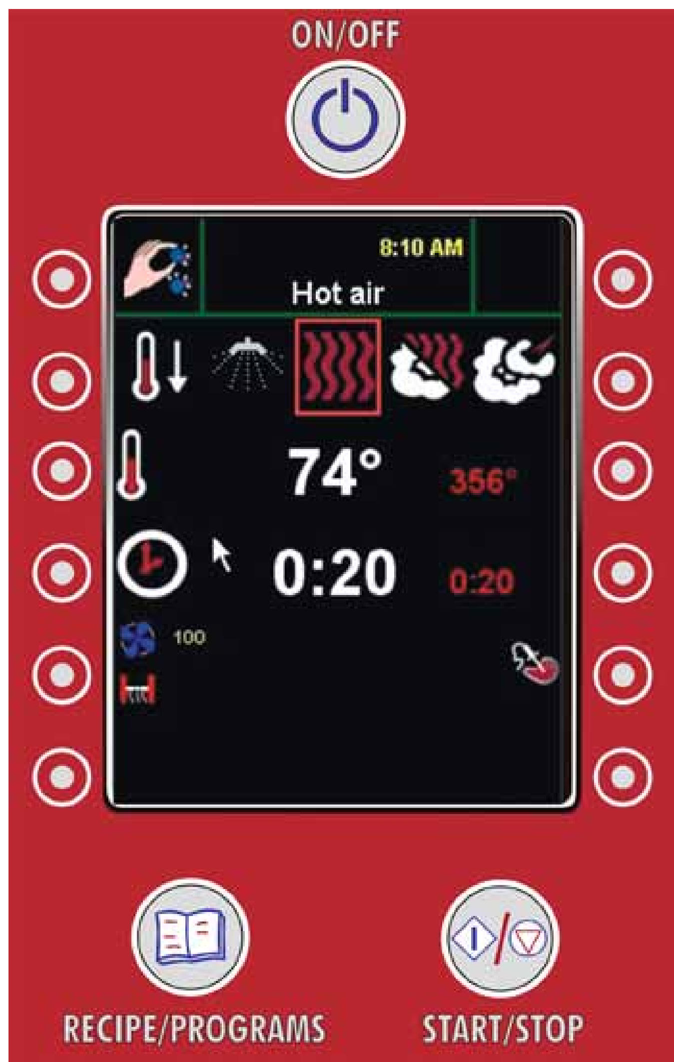


Figure 9

Les fours BCP/BLCP comprennent la polyvalente commande programmable Blodgett. Voici quelques-unes des caractéristiques de la commande.

- Les modes de cuisson multiples comprennent l'air chaud, le mode combinaison à l'aide de CombiOptima, le réchauffage et la régénération, la cuisson à la vapeur, la cuisson à la vapeur à basse température, la cuisson à la vapeur forcée, l'apprêt, le refroidissement et le préchauffage.
- CombiOptima mesure et régule automatiquement le taux d'humidité dans le four, et aide ainsi à préserver l'apparence et la jutosité du produit. *(non disponible sur les mini-fours)*
- Le mode CombiSmart vous permet de régler la température du four et de sélectionner un degré d'humidité préréglé. (*les mini-fours seulement)*
- Pavé tactile facile d'utilisation avec écran à affichage transistor en couches minces (TCM) clair comme le cristal.
- Peut stocker jusqu'à 200 programmes de recette comportant jusqu'à 10 stades de cuisson chacun. On peut y regrouper les recettes en catégories (boeuf, poulet, biscuits, etc.) pour faciliter l'extraction.
- Sonde externe de température du coeur d'un produit à faire cuire, avec trois points de mesure. Possibilité de faire fonctionner deux sondes de température à la fois.
- Grillage et attente à basse température, et cuisson Delta-T.
- Soufflante à neuf vitesses et à sens de rotation réversible permettant des résultats de cuisson et de rôtissage optimaux.
- Port BSU (USB) servant à la transmission de données, de logiciels et de recettes.
- Le contrôle de la qualité ARMPC (HACCP) permet de régir et de documenter la production. Cela comprend le délai de production, la durée de production, la température de préparation et la température de coeur de produit.
- CombiNet sert à la surveillance, au contrôle et à l'utilisation du four à distance par ordinateur ou Internet. Ses fonctions comprennent la gestion de recettes, ARMPC (HACCP), le diagnostic de service et la mise à jour de logiciels.
- Début de cuisson à retardement programmable.
- Diagnostic de service automatique.

Modes de cuisson

MODE COMBIOPTIMA

REMARQUE : Non disponible sur les mini-fours.

Le mode CombiOptima vous offre la possibilité d'ajouter jusqu'à 100 % d'humidité dans l'enceinte du four à des températures entre 70 et 250 °C (160 et 480 °F).

Lorsque utilisé correctement, le mode CombiOptima vous permet de réduire au minimum le rétrécissement et de rehausser l'apparence et la saveur du produit.

De nombreux produits renferment une teneur en eau élevée, ce qui augmente le taux d'humidité durant la cuisson. Le four régule automatiquement l'humidité afin de conserver le taux désiré.

Établissement du taux d'humidité

1. Utilisez les touches du bas à droite et à gauche pour établir le taux d'humidité désiré. La barre bleue et rouge indique le taux d'humidité réel dans l'enceinte du four. Le nombre blanc au centre de la barre marque le taux d'humidité désiré.

   REMARQUE: Si la barre est entièrement rouge, le taux d'humidité à l'intérieur du four est de 0%. Si elle est entièrement bleue, le taux d'humidité est de 100%.

2. Préchauffez le four durant cinq minutes avec la teneur désirée en humidité. Selon la quantité ou le poids de produit dans le four, le taux d'humidité et la température désirés, le four atteint habituellement le taux d'humidité désiré au bout d'une à cinq minutes.

Trucs et suggestions en vue de l'établissement du taux d'humidité

- Afin de produire un fond de sauce lorsque vous braisez une viande, appliquez un taux d'humidité de 70 % à 80 % à une température tombant entre 145 et 165 °C (300 et 325 °F).
- Lorsque vous pochez du poisson, de la volaille ou des légumes croustillants, appliquez un taux d'humidité de 70 % à 95 % à une température tombant entre 70 et 120 °C (150 et 250 °F).
- Dans les cas de produits nécessitant des temps de cuisson courts, comme des pièces de viande marinées et des légumes frais, utilisez un taux d'humidité de 70 % à 190 °C (375 °F). En dépit du temps de cuisson court, de tels produits cuisent très doucement.

Si le four ne se trouve pas relié à un processus d'alimentation en eau douce, CombiOptima ne peut fonctionner convenablement.

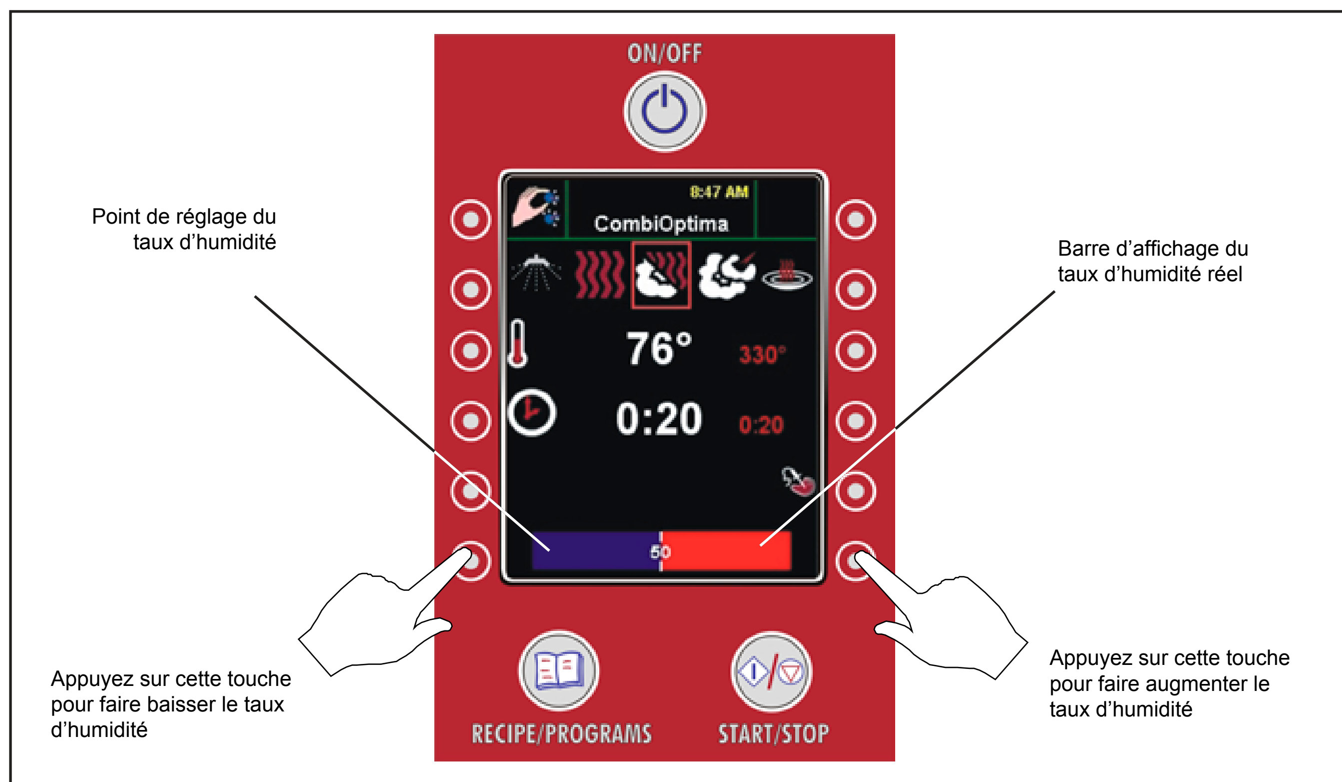


Figure 10

COMBISMART

REMARQUE : Les mini-fours seulement.

Le mode CombiSmart vous permet de régler la température du four et de sélectionner un degré d'humidité préréglé. Le four génère un degré d'humidité uniforme sans compenser pour l'humidité contenue naturellement dans le proiduit.

Établissement du taux d'humidité

1. Utilisez les touches du bas à droite et à gauche pour établir le taux d'humidité désiré. Le nombre dans la barre bleue et rouge indique la consigne de niveau d'humidité.

2. Préchauffez le four durant cinq minutes avec la teneur désirée en humidité. Selon la quantité ou le poids de produit dans le four, le taux d'humidité et la température désirés, le four atteint habituellement le taux d'humidité désiré au bout d'une à cinq minutes.

Trucs et suggestions en vue de l'établissement du taux d'humidité

- Afin de produire un fond de sauce lorsque vous braisez une viande, appliquez d'humidité de 7 à 8 à une température tombant entre 145 et 165 °C (300 et 325 °F).

- Lorsque vous pochez du poisson, de la volaille ou des légumes croustillants, appliquez d'humidité de 9 à 10 à une température tombant entre 70 et 120 °C (150 et 250 °F).

- Dans les cas de produits nécessitant des temps de cuisson courts, comme des pièces de viande marinées et des légumes frais, appliquez d'humidité de 7 à 190 °C (375 °F). En dépit du temps de cuisson court, de tels produits cuisent très doucement.

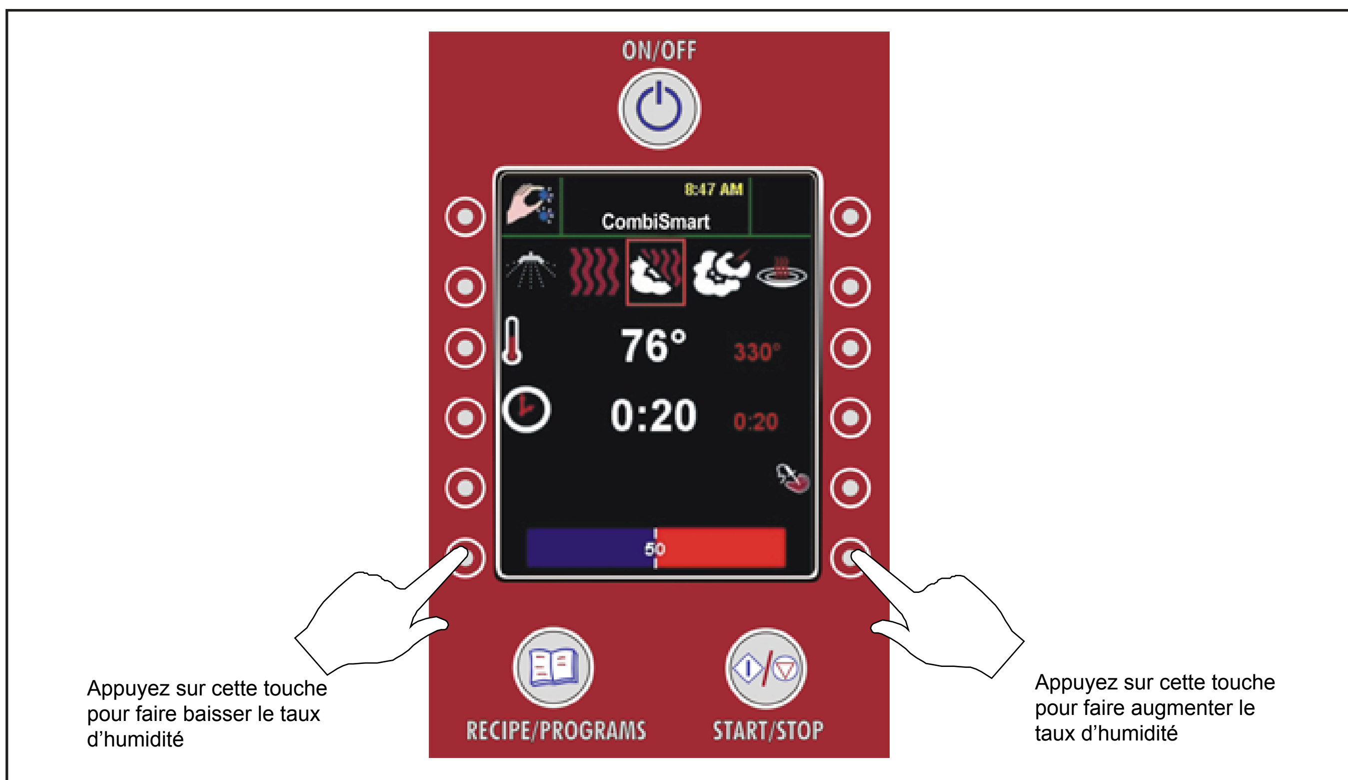


Figure 11

Modes de cuisson

MODE VAPEUR

Le mode vapeur permet de faire monter le taux d'humidité dans l'enceinte du four jusqu'à 100 %. Vous pouvez vous servir du mode vapeur pour les applications suivantes.

Cuisson à la vapeur à basse température

On recommande la cuisson à la vapeur à une température tombant entre 65 et 90 °C (150 et 195 °F) pour les produits délicats comme le poisson.

La cuisson à la vapeur de légumes tels que les carottes, les asperges et les fèves à 80 °C (175 °F) durant 5 à 10 minutes leur préserve couleur, saveur et fermeté.

Cuisson à la vapeur traditionnelle

On recommande la cuisson à la vapeur à une température de 98 à 100 °C (208 à 212 °F) pour toutes sortes de légumes-racines, les pommes de terre, le riz et les viandes.

Cuisson à la vapeur forcée

On peut faire cuire à la vapeur à une température de 120 °C (250 °F) les légumes qui nécessitent un traitement supplémentaire, ainsi que les pâtes, riz, légumes-racines durs et légumes congelés qui exigent une préparation plus rapide.

Trucs et suggestions relatifs à l'utilisation du mode vapeur

- Nous recommandons d'amorcer le processus de cuisson à la vapeur huit minutes avant de placer les produits dans l'enceinte du four. Pour des raisons de salubrité des aliments, le four vérifie automatiquement l'eau dans le générateur de vapeur. Si la température de l'eau est inférieure à 65 °C (150 °F), on vide le réservoir, puis on le remplit d'eau de nouveau, et on fait chauffer l'eau.
- Afin de préparer rapidement le four en vue de la production et assurer un démarrage parfait du processus de cuisson à la vapeur, nous recommandons de faire refroidir l'enceinte du four jusqu'à 80 °C (175 °F). Pour faire baisser rapidement la température, utilisez le mode de refroidissement (Cool Down) et ouvrez la porte.

Si on n'a pas relié le four à un processus d'alimentation en eau douce au préalable, le mode vapeur ne pourra fonctionner convenablement.

MODE REMISE EN TEMPERATURE

Le processus très doux de la remise en température se déroule dans la plage de températures de 20 à 180 °C (70 à 350 °F). Le programme fonctionne à une faible vitesse de soufflante et ajoute une quantité de vapeur soigneusement calculée qui préserve au produit son apparence et sa saveur.

Trucs et suggestions relatifs à l'utilisation de la remise en température

- Afin d'accélérer la remise en température, on doit éviter de couvrir les produits.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la sonde de température.
- Pour la remise en température de produits sous vide, suivez les recommandations du fabricant.

Durées et températures recommandées

- 8 à 12 minutes à 140 °C (285 °F) pour les repas en assiette comprenant riz ou pomme de terre, viande et légumes.
- 40 à 60 minutes à une température tombant entre 120 et 140°C (250 et 285 °F) pour des rôtis entiers, des ragoûts et des sauces.
- 20 à 30 minutes à 120 °C (250 °F) pour les pâtes et le riz.

MODE APPRÊT

Le four est conçu pour maintenir un taux d'humidité parfait pour tous les produits nécessitant un apprêt avant la cuisson.

Pour votre commodité, le four Blodgett BCP/BLCP offre un programme préétabli nommé “Pain semi-automatique“, qui apprête et fait cuire le pain dans le cadre du même processus.

Durées et températures recommandées

- Une température basse et une longue durée d'apprêt (45 minutes à 32 °C [90 °F]) pour les pains d'un poids de 400 à 800 g (14 à 28 oz).
- Une température élevée et une courte durée d'apprêt (25 minutes à 38 °C [100 °F]) pour les petits pains et les baguettes de 60 à 200 g (2 à 7 oz).

MODE PRÉCHAUFFAGE

Ce mode fait préchauffer le four à 300 °C (575 °F) durant 15 minutes, et ensuite, le fait automatiquement refroidir jusqu'à 249 °C (480 °F) afin de protéger les composants électroniques avancés. Nous recommandons de faire préchauffer le four à une température tombant entre 27 et 38 °C (80 et 100 °F) au-dessus de la température de cuisson.

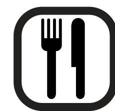


Image-écran d'accueil et Menu Travail (Work)

L'image-écran d'accueil affichée lorsque vous mettez le four BCP/BLCP en marche.

1. Appuyez sur l'une quelconque des six touches de chaque côté de la commande afin d'accéder au menu WORK.

MENU TRAVAIL

1. NTERRUPTEUR MARCHE-ARRÊT PRINCIPAL. Commande l'alimentation électrique du four.
2. TOUCHE MENU PRINCIPAL. Appuyez sur cette touche afin d'accéder au menu principal.
3. TOUCHE DE SÉLECTION DE MODE GAUCHE. Appuyez sur cette touche afin de sélectionner le mode à gauche.
4. TOUCHE TEMPÉRATURE DU FOUR GAUCHE. Appuyez sur cette touche afin de diminuer la valeur de réglage de la température du four.
5. TOUCHE DE DURÉE DE CUISSON GAUCHE. Appuyez sur cette touche afin de raccourcir la valeur de réglage de la durée de cuisson.
6. TOUCHE SOUFFLANTE ET ÉVENT. Appuyez sur cette touche afin d'accéder aux sous-menus de la soufflante et de l'évent.
7. TOUCHE PROGRAMME. Appuyez sur cette touche afin d'accéder au menu de programme.
8. TOUCHE DE SÉLECTION DE MODE DROITE. Appuyez sur cette touche afin de sélectionner le mode à droite.
9. TOUCHE TEMPÉRATURE DU FOUR DROITE. Appuyez sur cette touche afin d'augmenter la valeur de réglage de la température du four.
10. TOUCHE DE DURÉE DE CUISSON DROITE. Appuyez sur cette touche afin de prolonger la valeur de réglage de la durée de cuisson.
11. TOUCHE DE SONDE DE TEMPÉRATURE. Appuyez sur cette touche afin d'accéder au sous-menu d'établissement de la sonde de température.
12. TOUCHE DE MARCHE-ARRÊT. Appuyez sur cette touche afin d'amorcer ou d'annuler un cycle de cuisson.

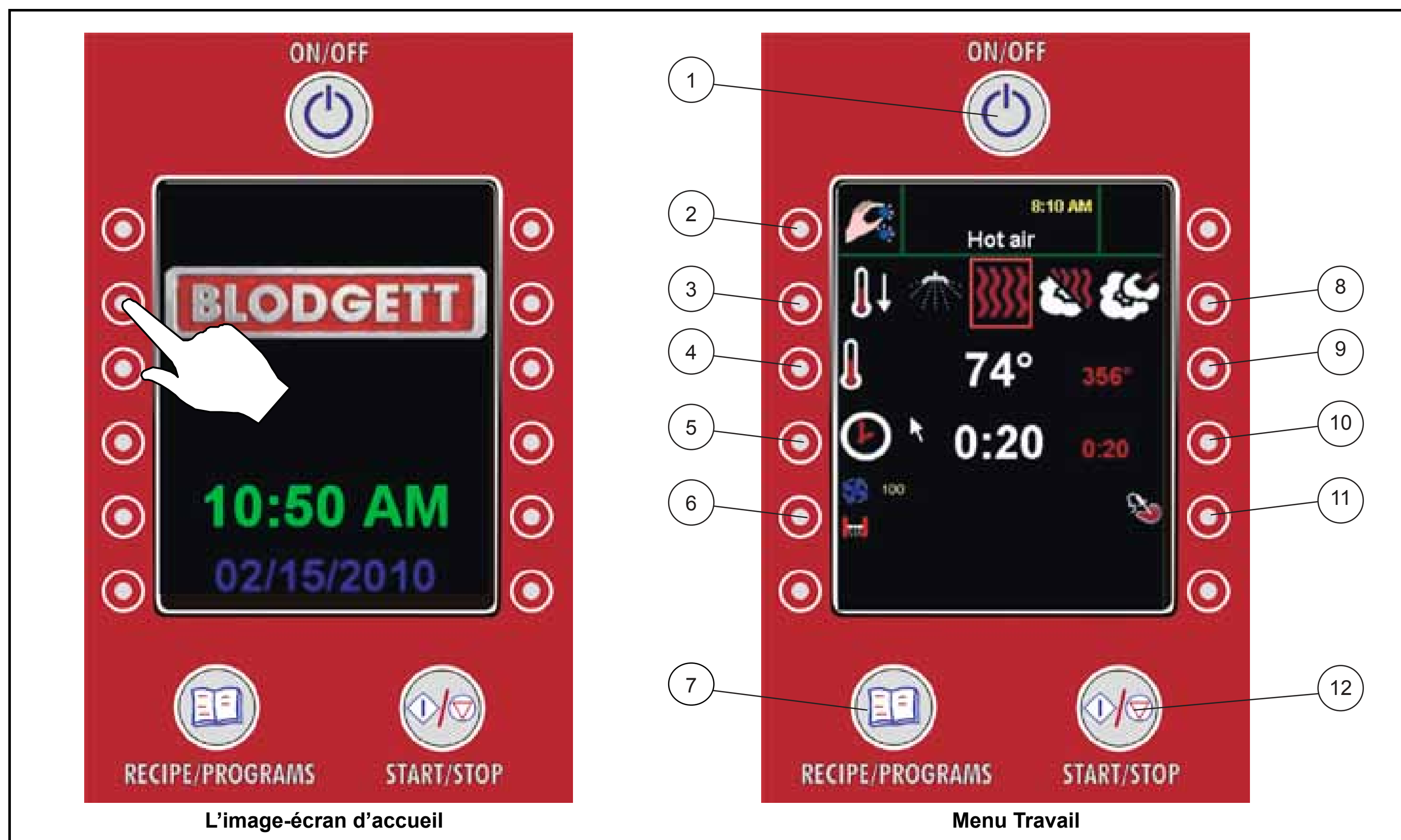


Figure 12

Cuisson manuelle

SÉLECTION DU MODE

1. Utilisez les touches à droite et à gauche des icônes de sélection du mode afin de sélectionner le mode désiré.

REMARQUE: L'icône sélectionnée apparaîtra dans une boîte rouge au centre de l'écran

Établissement du taux d'humidité en mode CombiOptima

Si vous avez sélectionné le mode CombiOptima, vous devez saisir le taux d'humidité désiré. Observez la marche pour établir le taux d'humidité désiré en prévision du mode CombiOptima.

ON/OFF

8:10 AM

Hot air

74°

356°

0:20

0:20

100

RECIPE/PROGRAMS

START/STOP

Appuyez sur cette touche pour faire défiler vers la gauche

Appuyez sur cette touche pour faire défiler vers la droite

Choisissez parmi les modes de cuisson suivants :

Air chaud

Combi Optima ou Combi Smart

Vapeur

Remise en température

Apprêt

Préchauffage

Refroidissement

Combi Wash

Figure 13

Cuisson manuelle

ÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

1. Utilisez les troisièmes touches à droite et à gauche afin d'établir la température de cuisson désirée. Le numéro en gros chiffres blancs au centre de l'écran indique la température réelle dans l'enceinte du four. Le numéro en plus petits chiffres rouges du côté droit de l'écran précise la valeur de réglage de la température.

ÉTABLISSEMENT DE LA DURÉE DE CUISSON

1. Utilisez les quatrièmes touches à droite et à gauche afin d'établir la durée de cuisson désirée. Pour obtenir un fonctionnement continu, appuyez sur la touche gauche jusqu'à ce que l'écran n'affiche plus de temps.

   Le numéro en plus petits chiffres rouges du côté droit de l'écran indique la valeur de réglage de la durée de cuisson.

   Une fois le cycle de cuisson amorcé, le numéro en gros chiffres blancs au centre de l'écran précise le temps qu'il reste.

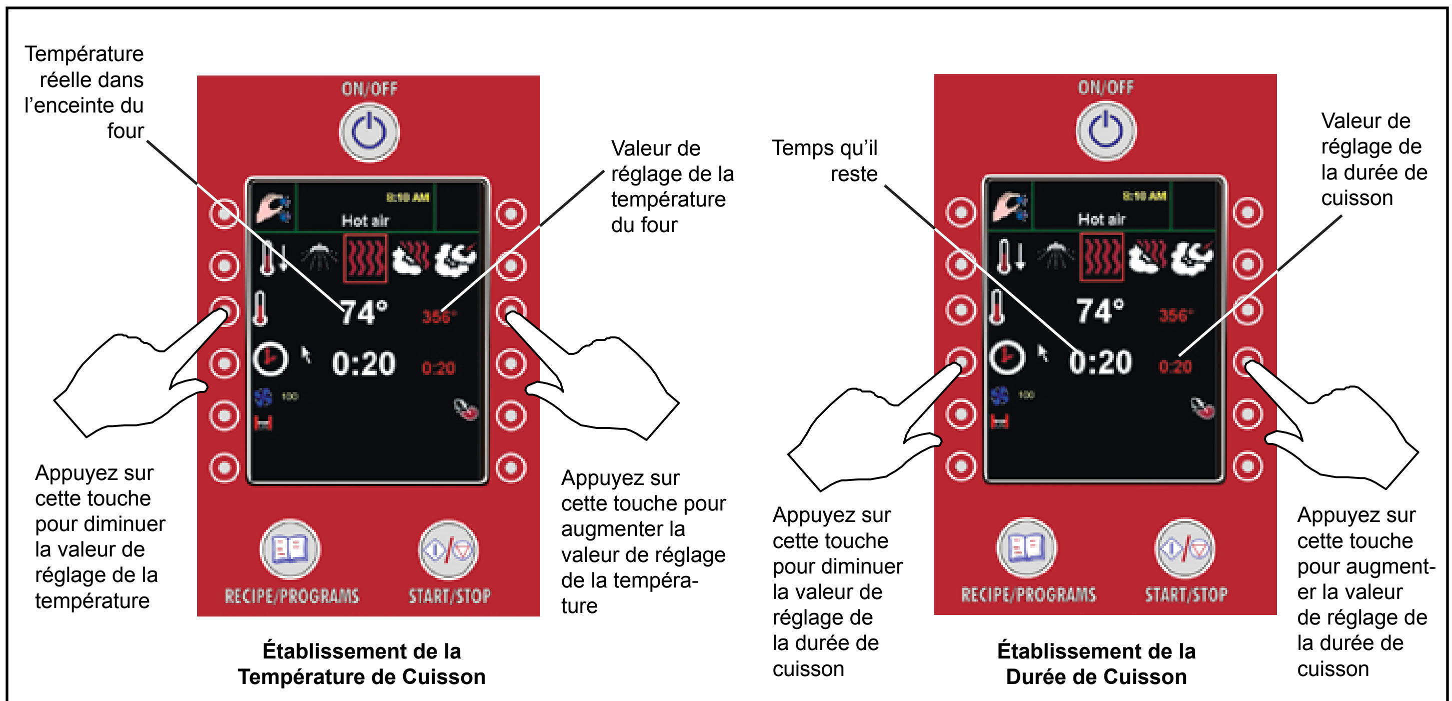


Figure 14

Cuisson manuelle

ÉTABLISSEMENT DE LA VITESSE DE LA SOUFFLANTE

La fonction de la soufflante est en service seulement dans les modes AIR CHAUD, VAPEUR et REMISE EN TEMPÉRATURE. Dans tous les autres modes, le four commande automatiquement la soufflante.

1. Appuyez sur la touche SOUFFLANTE ET ÉVENT (FAN AND VENT) pour accéder au sous-menu SOUFFLANTE ET ÉVENT (FAN AND VENT).
2. Utilisez les cinquièmes touches à gauche et à droite pour établir la vitesse de soufflante désirée.

REMARQUE: Notez que la soufflante inverse automatiquement le sens de sa rotation. Elle tourne en sens horaire quelques minutes, puis s'inverse et tourne en sens antihoraire. Cela permet d'uniformiser la configuration de la cuisson.

Trucs et suggestions pour l'établissement de la vitesse de la soufflante

- Nous recommandons une vitesse de soufflante entre 20 % et 50 % pour les pâtes feuilletées, les danoises, les gâteaux et les petits produits ainsi qu'en modes Delta-T et Cuisson et attente.
- Vous devez ajouter 1 à 2 minutes de préparation pour chaque demi-heure lorsque vous utilisez une faible vitesse de soufflante.
- Nous recommandons une vitesse de soufflante entre 50 % et 90 % pour les produits qu'on désire particulièrement juteux à la fin de leur cuisson et qui peuvent accueillir des durées de cuisson plus longues.
- On ne peut utiliser de vitesses de soufflante inférieures à 50 % à des températures supérieures à 200 °C (390 °F).

Menu Travail (Work)

ON/OFF

8:10 AM

Hot air

74°

356°

0:20

0:20

100

RECIPE/PROGRAMS

START/STOP

Appuyez sur cette touche pour accéder au sous-menu SOUFFLANTE ET ÉVENT (FAN/VENT)

Sous-menu Soufflante et Évent (Fan/Vent)

ON/OFF

8:15 AM

Hot air

OK

Fan %

100

Exhaust CLOSED

RECIPE/PROGRAMS

START/STOP

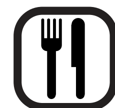
Appuyez sur cette touche pour annuler et revenir au menu TRAVAIL (WORK)

Appuyez sur cette touche pour augmenter la valeur de réglage de la vitesse de la soufflante

Appuyez sur cette touche pour enregistrer les valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche pour diminuer la valeur de réglage de la vitesse de la soufflante

Figure 15



ÉTABLISSEMENT DE LA POSITION DE L'ÉVENT

On peut utiliser la fonction de l'échappement seulement en mode AIR CHAUD. Dans tous les autres modes, le four commande automatiquement la fonction de l'échappement.

1. Appuyez sur la touche ÉVENT pour commuter entre évent ouvert et évent fermé.

Trucs et suggestions pour l'établissement de la position de l'évent

- Nous recommandons d'ouvrir l'évent durant la cuisson de pains et de pâtisseries ainsi que le rôtissage de viandes, de même que pour obtenir un effet de gril.

RETOUR AU MENU TRAVAIL (WORK)

1. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit pour enregistrer vos valeurs de réglage et retourner au menu TRAVAIL. Appuyez sur la touche supérieure droite afin de revenir au menu TRAVAIL sans enregistrer vos modifications.

POUR AMORCEER LE CYCLE DE CUISSON MANUELLE

1. Depuis le menu TRAVAIL, appuyez sur la touche de marche-arrêt au coin inférieur gauche de la commande afin d'amorcer le cycle de cuisson manuelle.

2. Le carré autour du mode clignote et la commande affiche le compte à rebours de la durée de cuisson. Vous pouvez modifier la durée de cuisson, la température, la vitesse de la soufflante et la position de l'évent au cours du cycle de cuisson.

   En mode d'air chaud, appuyez sur le bouton au coin inférieur droit de l'écran et gardez-le enfoncé pour injecter de la vapeur.

   Appuyez sur n'importe quelle touche pour allumer les lumières intérieures du four.

3. Lorsqu'il reste une minute, l'ordinateur du four compte à rebours chaque seconde jusqu'à zéro.

4. Dès l'expiration du temps au stade final, l'avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche un message vous avisant de l'achèvement du programme. Appuyez sur la touche à la gauche de la touche ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.

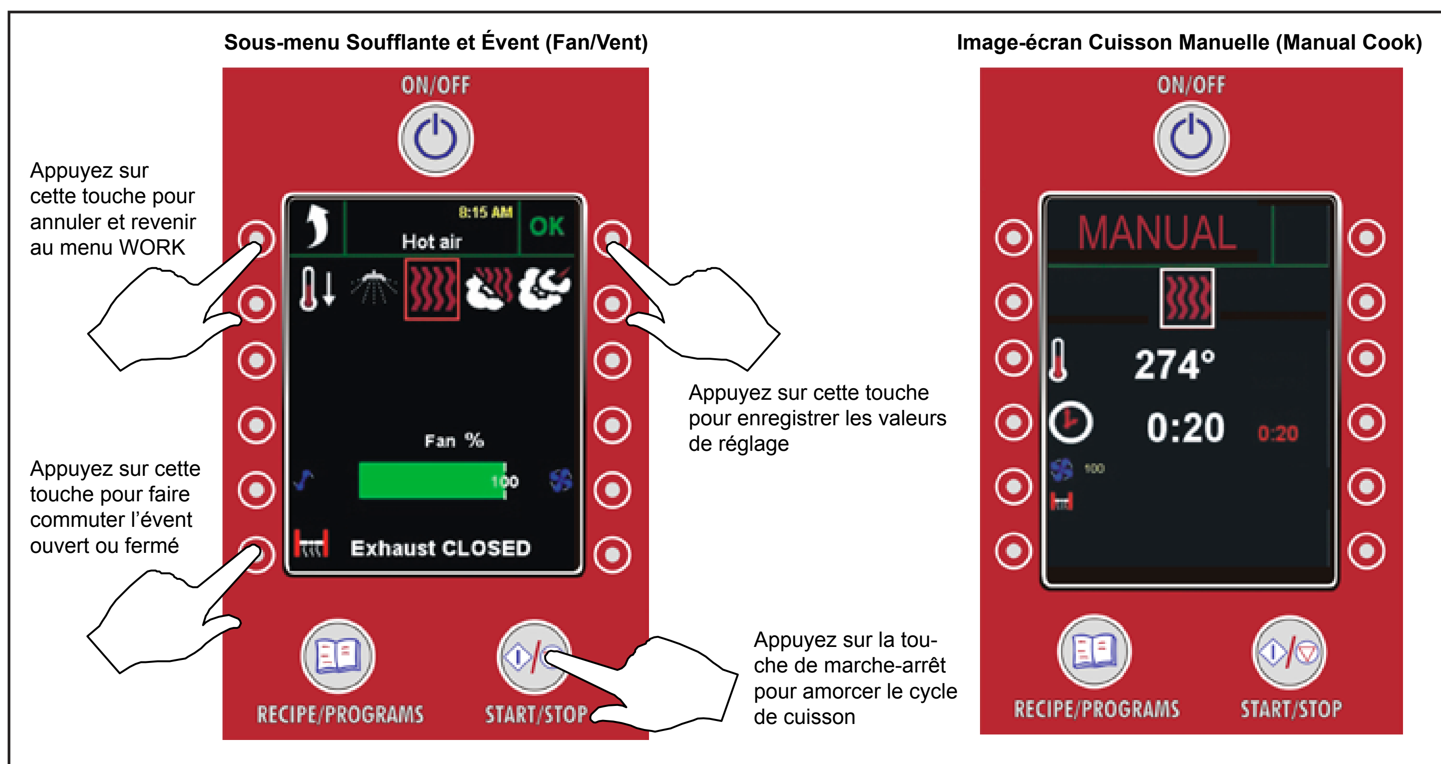


Figure 16

Cuisson à la sonde de température

Tous les fours Blodgett sont équipés d'une sonde de température de coeur de produit en équipement de série. On peut faire fonctionner deux sondes de température à la fois. Il est possible de se procurer une sonde de température supplémentaire auprès de votre dépositaire Blodgett.

La sonde de température de coeur de produit offre trois modes de cuisson :

- Active
- Delta-T
- Cuisson et attente

SAISIE DE MODES DE CUISSON À LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Observez cette marche à suivre pour tous les trois modes de cuisson à la sonde de température.

REMARQUE: Il faut configurer la sonde de température avant d'amorcer un cycle de cuisson.

1. Sélectionnez le mode de cuisson désiré. Consultez les instructions d'établissement du mode de cuisson.
2. Établissez la vitesse de soufflante désirée si nécessaire. Consultez les instructions d'établissement de la vitesse de soufflante désirée.
3. Établissez la position de l'évent si nécessaire. Consultez les instructions d'établissement de la position de l'évent.
4. Insérez la sonde de température jusqu'au centre du produit. Ensuite, branchez la sonde au four, au connecteur situé au coin supérieur du panneau droit.

   REMARQUE: La sonde sur modèles mini four-étuveur sont interne et n'avez pas besoin d'être branché dans le four.
5. Appuyez sur la touche de sonde de température sur le menu TRAVAIL. La commande affiche alors le sous-menu de la sonde de température (CORE PROBE).
6. Appuyez sur la touche à côté de l'icône de sonde de température. La commande affiche l'image-écran d'établissement de la sonde de température (Set Core Probe).

Le graphique de l'écran illustre la différence entre la température réelle du four et la température au bout de la sonde. La ligne bleue représente la température au bout de la sonde 1; la ligne verte, celle au bout de la sonde 2; et la ligne rouge, la température réelle du four.

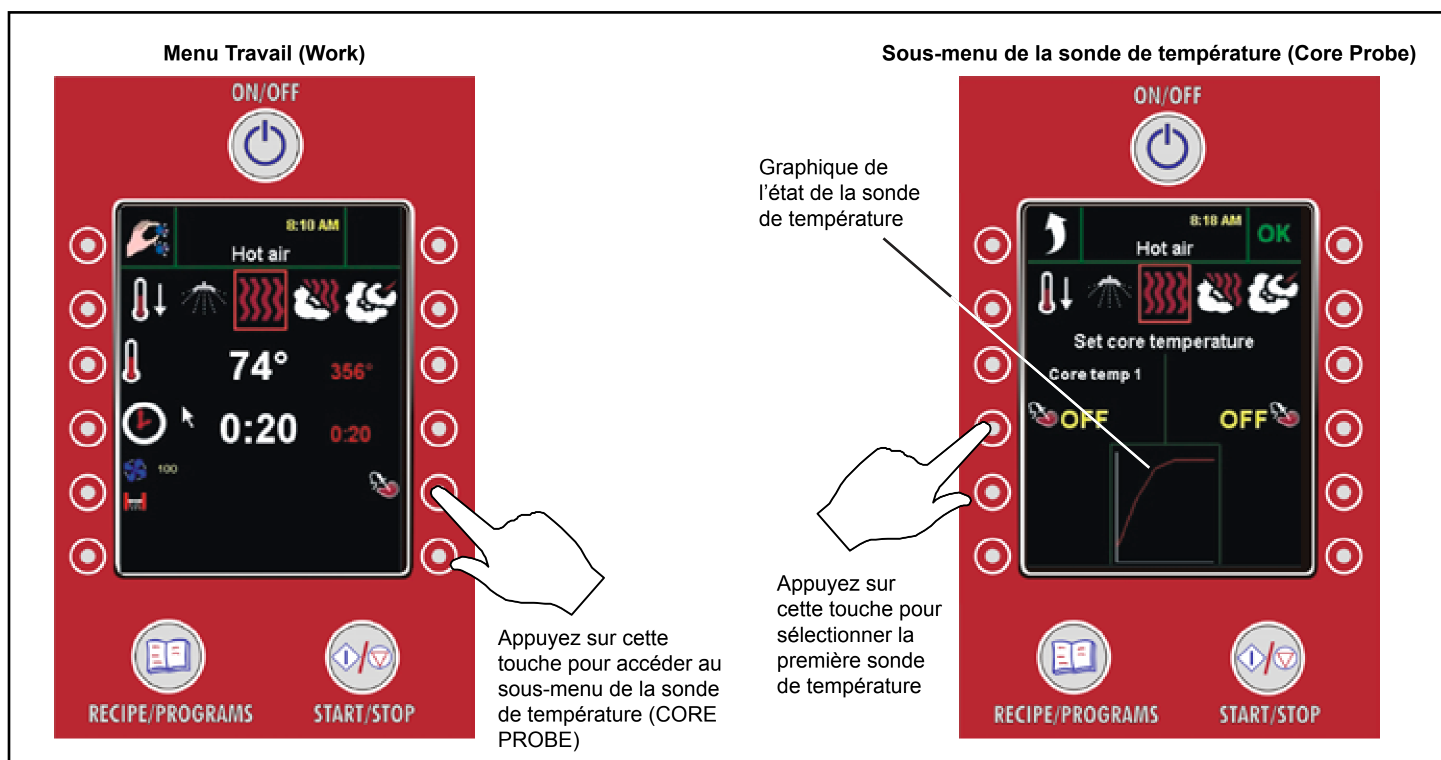


Figure 17

Cuisson à la sonde de température

CUISSON À LA SONDE DE TEMPÉRATURE ACTIVE

En mode de cuisson à la sonde de température active, la température de cuisson est constante, et la sonde vous avise lorsque le produit a atteint la température de coeur désirée.

1. Suivez les étapes 1 à 6 en page 26 pour saisir les données dans les images-écran de cuisson à la sonde de température.
2. Utilisez les touches à la gauche de l'écran pour établir la température d'achèvement de cuisson au bout de la sonde. La valeur de réglage de la température de la sonde figure en rouge.
3. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer la valeur de réglage de température au bout de la sonde.
4. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle de cuisson à la sonde.
5. Lorsque le coeur du produit a atteint la température désirée, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche ENTER. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
6. Débranchez la sonde de température et retirez le produit.

CUISSON AVEC DEUX SONDES DE TEMPÉRATURE

Lorsqu'une des deux sondes atteint la température de coeur de produit désirée, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche ENTER.

1. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
2. Retirez le produit et refermez la porte.
3. Le four continue jusqu'à ce que la deuxième sonde atteigne

Image-écran d'établissement de température de sonde (Set Core Probe)

Figure 18



Cuisson à la sonde de température

CUISSON DELTA-T

En mode de cuisson Delta-T, le four rectifie la température de l'enceinte d'après la température réelle du coeur du produit. Ce mode assure une cuisson douce qui aboutit à un produit tendre et juteux, et réduit le flétrissement du produit (jusqu'à 20 %) comparativement aux modes traditionnels de cuisson.

1. Suivez les étapes 1 à 6 en page 26 pour saisir les données dans les images-écran de cuisson à la sonde de température.
2. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) dans le menu TRAVAIL. La commande affiche alors le sous-menu de la sonde de température.
3. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) deux fois pour accéder à l'image-écran de cuisson Delta-T.
4. Utilisez les touches du côté gauche de l'écran pour établir la température visée au bout de la sonde. La valeur de réglage de la température de sonde visée s'affiche en rouge.
5. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer la valeur de réglage de la température de sonde visée.
6. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle de cuisson Delta-T.
7. Lorsque le coeur du produit a atteint la température visée, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche ENTER. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
8. Débranchez la sonde de température et retirez le produit.

Trucs et suggestions en matière de cuisson Delta-T

- Pour assurer les meilleurs résultats, commencez avec une température intérieure du four entre 30 et 40 °C (85 et 100 °F).
- Nous recommandons le mode Air chaud dans les cas de rôtis de petite taille ou très gras, le mode vapeur pour les jambons de grande taille renfermant un os, et le mode de remise en température advenant les volailles ou des viandes maigres.

Températures de coeur de produit recommandées

- Saignant 52 à 57 °C (125 à 135 °F)
- Moyen 59 à 62 °C (140 à 145 °F)
- Bien cuit 72 à 85 °C (160 à 1

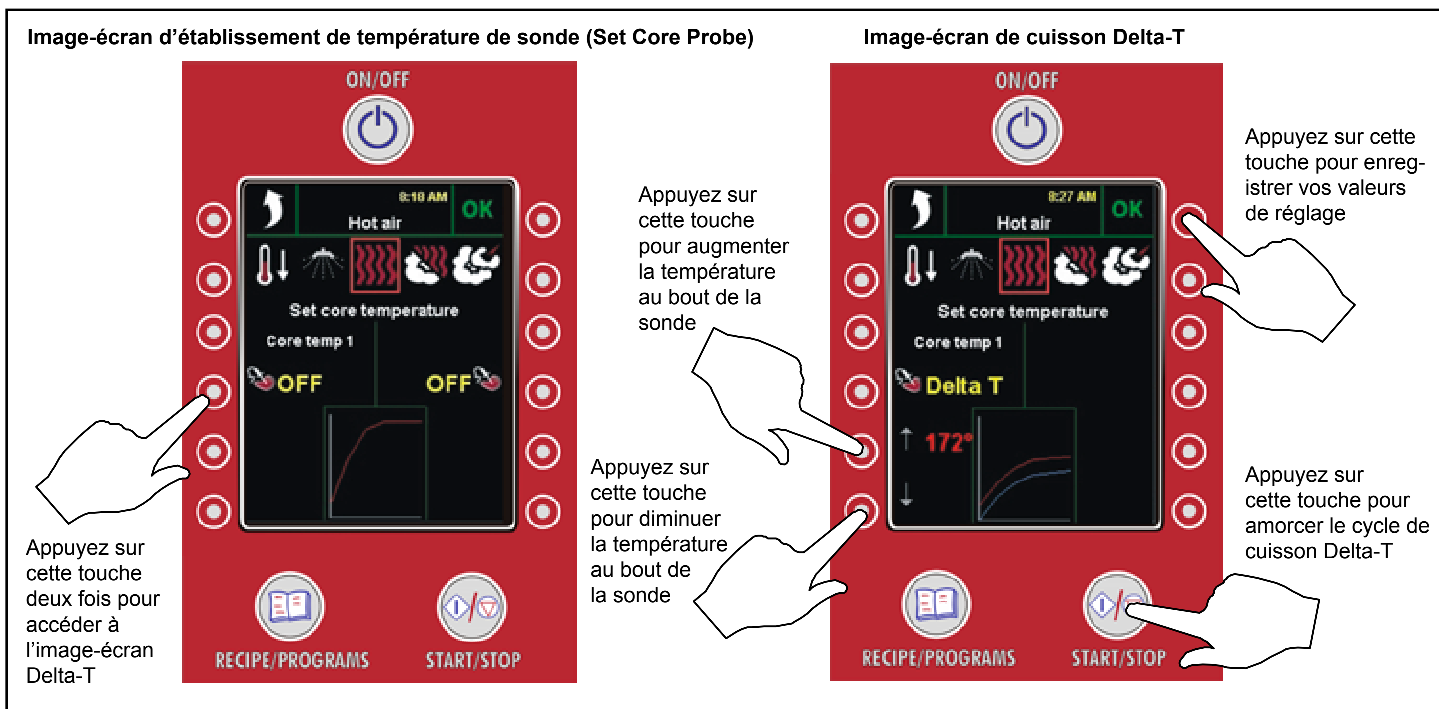


Figure 19

CUISSON ET ATTENTE

Le mode Cuisson et attente se veut un prolongement du mode de cuisson Delta-T. Tout comme avec Delta-T, le four rectifie la température de l'enceinte d'après la température réelle du coeur du produit. Mais une fois la température visée au coeur du produit atteinte, le four régule la température de l'enceinte de façon à stabiliser la température au coeur du produit, comme une fonction de réchaud. Ce mode convient à merveille au rôtissage durant la nuit lorsque le personnel n'est pas en devoir.

1. Suivez les étapes 1 à 6 en page 26 pour saisir les données dans les images-écran de cuisson à la sonde de température.
2. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) dans le menu TRAVAIL. La commande affiche alors le sous-menu de la sonde de température.
3. Appuyez sur la touche de sonde de température (CORE PROBE) trois fois pour accéder à l'image-écran Cuisson et attente (Cook & Hold).
4. Utilisez les touches du côté gauche de l'écran pour établir la température visée au bout de la sonde. La valeur de réglage de la température de sonde visée s'affiche en rouge.
5. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer la valeur de réglage de la température de sonde visée.
6. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle Cuisson et attente.
7. Lorsque le coeur du produit a atteint la température visée, la commande affiche HOLD???, et le four se met à réguler la température de l'enceinte afin de maintenir et de stabiliser la température au coeur du produit.
8. Débranchez la sonde de température et retirez le produit lorsque prêt à servir.

Trucs et suggestions en matière d'utilisation du mode Cuisson et attente

- Nous recommandons une température stabilisée entre 60 et 65 °C (140 et 150 °F). À des températures plus élevées, il se produit une déshydratation graduelle des protéines, le poids de la viande diminue et celle-ci devient moins juteuse.
- Avec une température stabilisée entre 60 et 65 °C (140 et 150 °F), vous pouvez retirer la pièce de viande immédiatement avant de la dépecer.
- Après un maintien de 5 à 6 heures, le flétrissement de la viande s'intensifie.

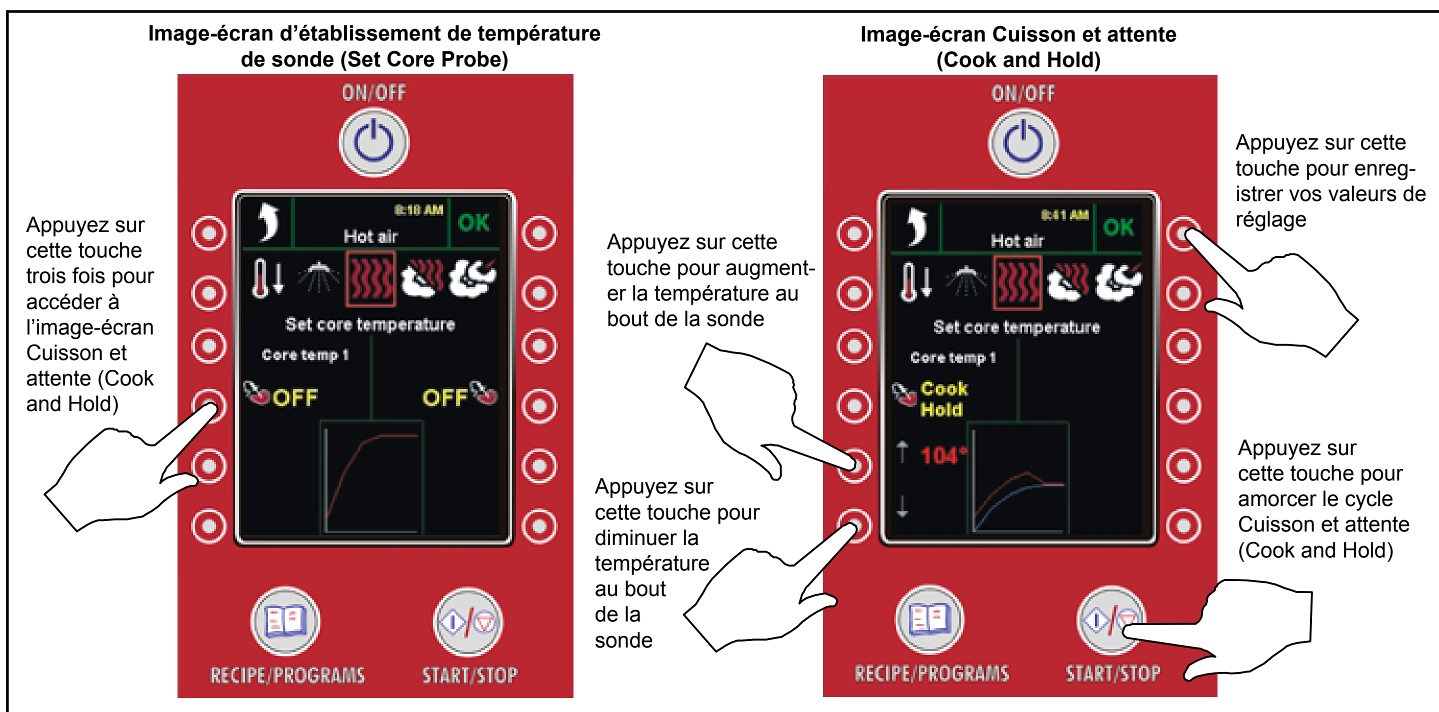


Figure 20

Cuisson programmée

Les fours BCP/BLCP peuvent stocker jusqu'à 200 programmes de cuisson de produit comportant 10 stades de cuisson chacun. Les produits se regroupent en catégories (boeuf, poulet, pain, etc.) pour faciliter l'extraction des programmes. Observez la marche à suivre ci-dessous en vue de cuisson d'après une recette de produit préprogrammée.

1. Appuyez sur la touche Programme située au coin inférieur droit de la commande. La commande affiche alors le sous-menu Programme.

   Le côté droit de l'écran précise les catégories de produits. La flèche verte au bas indique la présence d'autres catégories à faire afficher.

   Le côté gauche de l'écran montre les recettes dans la catégorie actuelle.

2. Si la catégorie désirée ne figure pas à l'écran, appuyez sur la touche à côté de la flèche verte pour faire afficher d'autres catégories.

3. Appuyez sur la touche à côté de la catégorie de produits désirée.

4. Les programmes de produit sous la catégorie choisie s'affichent du côté droit de l'écran. Si la catégorie contient plus de cinq produits, une touche de défilement apparaît au haut de la liste de catégories. Appuyez sur cette touche pour faire défiler la liste des programmes de produit sous cette catégorie.

Bas de la commande du four BCP

RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour accéder au sous-menu Programme

Appuyez sur cette touche pour faire défiler la liste de tous les programmes de produit sous cette catégorie

Sous-menu Programme

ON/OFF
Select recipe
or category
Tournados of beef/veal medium
Pate
Braising, well done 4-6 pound
Joint of beef or veal with lard, well done 4-6 pound
Fillet with flank medium 3-6 pound
RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour faire afficher d'autres catégories

Touches de programme de produit

Touches de catégorie de produits

Appuyez sur cette touche pour faire afficher d'autres catégories

Figure 21

5. Appuyez sur la touche à côté du programme de produit désiré. La commande affiche alors l'image-écran Éditer étape (Edit Step). Cette image-écran permet de modifier la température de cuisson, la durée de cuisson, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) à tout stade du programme. Toutefois, les modifications apportées s'appliqueront à la cuisson actuelle seulement. Une fois celle-ci terminée, le programme revient à son état d'origine en vue de la prochaine cuisson.
6. Appuyez sur la touche de marche-arrêt pour amorcer le cycle de cuisson programmée. La commande affiche alors l'image-écran Cuisson programmée (Programmed Cooking).

   REMARQUE: Si le premier stade d'un programme est un préchauffage, un avertisseur sonore se déclenche à la fin du stade, et un message vous avise que l'étape de préchauffage vient de se terminer. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER pour arrêter l'avertisseur sonore et passez au stade 2.
7. Le carré autour du mode pour le stade actuel clignote, et l'écran compte à rebours le temps de cuisson.
8. Lorsqu'il reste une minute à chaque stade, l'écran compte chaque seconde à rebours à partir de 59 secondes.
9. Une fois le temps expiré à la fin du dernier stade, un avertisseur sonore se déclenche et la commande affiche un message avisant que le programme a achevé son exécution. Appuyez sur la touche à côté d'ENTER, ou alors ouvrez la porte, afin d'arrêter le signal sonore.
10. La commande repasse la main au menu TRAVAIL.

Image-écran Éditer Étape (Edit Step)

La boîte jaune indique le stade actuel en mode d'édition.

Image-écran Cuisson d'après Programme (Program Cooking)

Figure 22

Programmation d’un produit

Observez la marche à suivre ci-dessous en vue de créer un nouveau programme de produit ou de modifier un programme existant.

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche pour accéder au menu principal.

2. Appuyez sur la touche d’édition de programme (EDIT PROGRAM) dans le menu principal.

   Lorsqu’on choisit l’une des fonctions du menu principal, si une image-écran apparaît et demande de saisir un code, le système bloque l’exécution de la fonction. Sélectionnez la saisie de code (Enter Code), saisissez 876412, puis confirmez en appuyant sur OK au coin supérieur droit.

3. Pour créer une nouvelle recette de produit, appuyez sur la touche Nouvelle recette (NEW RECIPE). Pour modifier une recette de produit existante, observez la marche pour sélectionner le programme de produit à modifier.

Menu Travail (Work)

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu principal

Menu Principal

Appuyez sur cette touche pour créer ou modifier un programme

Programmed Recipe Screen

Appuyez sur cette touche pour créer un nouveau programme

Figure 23

Programmation d'un produit

4. La commande affiche l'image-écran Éditer programme (Edit Program), soit l'image-écran principale de création et de modification de programmes de produit.

Attribution ou modification d'un nom de programme de produit

5. Appuyez sur la touche Modifier texte (Change Text) dans l'image-écran Éditer programme (Edit Program). La commande affiche alors l'image-écran Saisir texte (ENTER TEXT).

   REMARQUE: Sautez cette étape si vous modifiez un programme existant mais n'avez pas besoin de changer son nom.

6. Utilisez les touches des côtés gauche et droit de l'écran pour saisir un nouveau nom de programme ou modifier un nom de programme existant. Voir ci-dessous pour obtenir les détails.

   Appuyez sur la touche flèche verte au coin supérieur droit en tout temps pour annuler l'édition et retourner à l'image-écran Éditer programme (Edit Program) sans enregistrer vos modifications.

7. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos modifications. Le système repasse alors la main à l'image-écran Éditer programme (Edit Program).

Image-écran Éditer Programme (Edit Program)

Recipe editing
New recipe
Change text
Change icon

Image-écran Saisir Texte (Enter Text)

ON/OFF
Enter text
OK
New recipe
B C D E F G H I J K L
A/a
RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour annuler

Appuyez sur cette touche pour déplacer le curseur vers la gauche

Appuyez sur cette touche afin de sélectionner la prochaine lettre à gauche

Appuyez sur cette touche afin de déplacer le curseur rapidement vers la gauche

Appuyez sur cette touche afin de sélectionner une lettre minuscule ou majuscule

Appuyez sur cette touche pour effacer la lettre à gauche

Appuyez sur cette touche pour enregistrer le nom

Appuyez sur cette touche pour déplacer le curseur vers la droite

Appuyez sur cette touche afin de sélectionner la prochaine lettre à droite

Appuyez sur cette touche afin de déplacer le curseur rapidement vers la droite

Appuyez sur cette touche afin de taper une lettre dans une boîte rouge

Figure 24

Programmation d'un produit

Sélection ou modification d'une catégorie de produits

8. Appuyez sur la touche Modifier icône (CHANGE ICON) dans l'image-écran Éditer programme (Edit Program). La commande affiche alors l'image-écran Sélectionner catégorie (SELECT CATEGORY).

   REMARQUE: Sautez cette étape si vous modifiez un programme existant mais n'avez pas besoin de changer la catégorie.

9. Utilisez les touches des côtés gauche et droit de l'écran pour sélectionner la catégorie de produits désirée. Voir ci-dessous pour obtenir les détails.

   Appuyez sur la touche flèche verte au coin supérieur droit en tout temps pour annuler l'édition et retourner à l'image-écran Éditer programme (Edit Program) sans enregistrer vos modifications.

10. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos modifications. Le système repasse alors la main à l'image-écran Éditer programme (Edit Program).

Image-écran Éditer Programme (Edit Program)

Recipe editing

New recipe

Change text

Change icon

Image-écran Sélectionner Catégorie (Select Category)

ON/OFF

Select category

OK

Chicken, whole 2 pound

RECIPE/PROGRAMS

START/STOP

Appuyez sur cette touche pour enregistrer la catégorie

Appuyez sur cette touche pour annuler

Appuyez sur ces touches pour déplacer la boîte jaune vers la gauche

Appuyez sur ces touches pour déplacer la boîte jaune vers la droite

Figure 25

Programmation d'un produit

Création ou modification des étapes de cuisson dans un programme de produit

11. Appuyez sur la touche Modifier étapes (CHANGE STEPS) dans l'image-écran Éditer programme (Edit Program). La commande affiche alors l'image-écran Éditer étape (EDIT STEP).

    REMARQUE: Sautez cette étape si vous modifiez un programme existant mais n'avez pas besoin de modifier l'une quelconque de ses étapes de cuisson.

12. Lorsque vous programmez un nouveau produit, n'oubliez pas que la commande fournit automatiquement trois étapes :

    La 1ère étape fait appel à un préchauffage. Utilisez les touches des côtés gauche et droit pour établir la température et la durée du préchauffage.

    La 2e étape constitue une pause. Elle déclenche un avertisseur sonore dès la fin de l'étape de préchauffage, avisant ainsi l'utilisateur que le four est prêt pour accueillir le produit.

    La 3e étape comporte un programme de cuisson implicite que vous pouvez modifier au besoin.

13. Appuyez sur l'une des deux touches supérieures pour faire défiler la boîte jaune jusqu'à la 3e étape.

    REMARQUE: Si vous éditez un programme existant, utilisez ces touches pour sélectionner l'étape à éditer.

14. Appuyez sur la touche flèche verte bas pour passer à l'image-écran Fonction de modification d'étape à éditer (EDIT STEP CHANGE FUNCTION).

15. Le mode de l'étape sélectionnée figure dans une boîte jaune dans la rangée du haut. Appuyez sur les touches des côtés gauche et droit de la rangée du bas jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche dans la boîte rouge.

16. Utilisez les touches du côté de la rangée centrale pour sélectionner la fonction d'ajout, de suppression ou de modification.

    AJOUT (ADD) : Utilisez l'ajout pour ajouter une nouvelle étape. La ligne verte à côté de l'étape actuelle indique où l'on insérera la nouvelle étape. Utilisez les touches des côtés gauche et droit pour déplacer la ligne verte si nécessaire.

    SUPPRESSION (DELETE) : Utilisez la suppression pour retrancher l'étape actuelle mise en évidence.

    MODIFICATION (CHANGE) : Utilisez la modification pour modifier le mode de l'étape actuelle mise en évidence.

17. Le programme peut contenir jusqu'à 10 étapes de cuisson. Le préchauffage, la pause et le refroidissement ne comptent pas à titre d'étapes de cuisson. Une fois toutes les étapes ajoutées, supprimées ou modifiées, appuyez sur la touche flèche verte haut pour revenir à l'image-écran Éditer étape (EDIT STEP).

18. Pour modifier les paramètres de cuisson, faites défiler la boîte jaune jusqu'à l'étape à modifier.

19. Employez les touches sur le côté pour établir la température, la durée, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) en vue de l'étape sélectionnée. Vous pouvez également programmer une cuisson à la sonde de température. Consultez les instructions portant sur la cuisson à la sonde de température.

20. Une fois toutes les étapes vérifiées correctes, appuyez sur la flèche verte latérale au coin supérieur gauche de l'écran afin de retourner à l'image-écran Éditer programme (EDIT PROGRAM).

Enregistrer le programme de produit

21. Appuyez sur la touche ENREGISTRER (SAVE) afin d'enregistrer votre programme dans la commande du four.

Quitter le mode programme

22. Appuyez sur la flèche verte latérale au coin supérieur gauche de l'écran trois fois pour retourner au menu TRAVAIL.

Programmation d'un produit

Image-écran Éditer Programme (Edit Program)

Image-écran Fonction de Modification d'Étape à Éditer (Edit Step Change Function)

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode désiré

Appuyez sur cette touche pour sélectionner Ajout, Suppression ou Modification

Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'étape à modifier

Image-écran Éditer Étape (Edit Step)

Appuyez sur cette touche pour passer à la FONCTION DE MODIFICATION D'ÉTAPE À ÉDITER (EDIT STEP CHANGE FUNCTION)

Appuyez sur cette touche pour faire défiler la boîte jaune vers la gauche

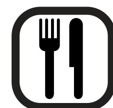
Appuyez sur cette touche pour faire défiler la boîte jaune vers la droite

Utilisez ces touches pour diminuer la température, la durée, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) à l'intention de l'étape actuelle.

Utilisez ces touches pour augmenter la température, la durée, la vitesse de la soufflante, la position de l'évent et le taux d'humidité (si applicable) à l'intention de l'étape actuelle.

La boîte jaune indique le stade actuel en mode d'édition.

Figure 26

Établissement d'un allumage temporisé

L'allumage temporisé vous permet de mettre le four en marche avant que le personnel arrive pour commencer la journée de travail. Cela vous confère l'avantage d'un four déjà chaud dès que vous arrivez le matin.

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche afin d'accéder au menu principal.

2. Appuyez sur la touche Allumage temporisé (TIMER START) dans le menu principal. La commande affiche alors l'image-écran Allumage temporisé (TIMER START).

3. Choisissez entre Heure et date de début (START TIME) (en vue d'un allumage temporisé unique) et Allumage quotidien (DAILY START) (afin de programmer un allumage temporisé quotidien).

Menu Travail (Work)

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu principal

Menu principal

Appuyez sur cette touche afin d'établir un allumage temporisé

Image-écran Allumage temporisé (Timer Start)

Appuyez sur cette touche afin de programmer un allumage temporisé unique

Appuyez sur cette touche afin de programmer un allumage temporisé quotidien

Appuyez sur cette touche pour sélectionner le programme de produit à utiliser

Appuyez sur cette touche pour actionner la minuterie

Figure 27

Établissement d'un allumage temporisé

Allumage temporisé unique

1. La commande affiche l'image-écran Heure et date de début (STARTING TIME).
2. Utilisez les touches flèche latérales pour sélectionner la valeur de paramètre à établir. La boîte rouge indique la valeur actuelle du paramètre.
3. Utilisez les touches flèche haut et bas pour modifier la valeur actuelle du paramètre.

   REMARQUE: Établissez seulement la date, et ne tenez aucun compte du mois et de l'année.

4. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image-écran Allumage temporisé (TIMER START).
5. Appuyez sur la touche Recette (RECIPE) afin de sélectionner le programme de produit à exécuter à compter de l'allumage temporisé.
6. Appuyez sur la touche État (STATUS) pour actionner l'allumage temporisé.
7. Une fois l'heure et la date de début établies, appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image-écran du menu principal.
8. Appuyez sur l'interrupteur de marche-arrêt principal pour mettre le four hors fonction. Celui-ci se remettra en marche automatiquement lorsque la minuterie interne atteindra la date et l'heure de début préétablies. La porte du four doit absolument demeurer fermée pendant que la fonction d'allumage temporisé tourne.

   REMARQUE: Vous pouvez actionner la minuterie et ne pas mettre le four à l'arrêt jusqu'à ce que vous ayez terminé votre journée de travail.

Image-écran Heure et Date de Début (Starting Time)

ON/OFF
Starting time
OK
Date
Time
15
10 : 11 AM
Minutes
12H mode
RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu principal sans enregistrer les valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche afin de passer à l'acceptation des valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche pour déplacer la boîte de sélection vers la gauche

Appuyez sur cette touche pour déplacer la boîte de sélection vers la droite

Appuyez sur cette touche pour faire reculer la date ou l'heure

Appuyez sur cette touche pour faire avancer la date ou l'heure

Figure 28

Établissement d'un allumage temporisé

Allumage temporisé quotidien

1. La commande affiche l'image-écran Début quotidien (DAILY START).
2. Si l'horloge à côté d'une date est rouge, cette date est actuellement inactive. Si l'horloge est verte, une minuterie quotidienne est actuellement en fonction pour cette date.

   Pour mettre tous les sept jours de la semaine en fonction à la fois, appuyez sur la touche Minuterie quotidienne (DAILY TIMER) du côté droit de l'écran.
3. Employez les touches du côté droit de l'écran afin de modifier l'heure de début pour chaque jour.
4. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image-écran Allumage temporisé (TIMER START).
5. Appuyez sur la touche Recette (RECIPE) afin de sélectionner le programme de produit à exécuter à compter de l'allumage temporisé
6. Appuyez sur la touche État (STATUS) pour actionner l'allumage temporisé.
7. Une fois l'heure et la date de début établies, appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et revenir à l'image-écran du menu principal.
8. Appuyez sur l'interrupteur de marche-arrêt principal pour mettre le four hors fonction. Celui-ci se remettra en marche automatiquement lorsque la minuterie interne atteindra la date et l'heure de début préétablies. **La porte du four doit absolument demeurer fermée pendant que la fonction d'allumage temporisé tourne.**

   REMARQUE: Vous pouvez actionner la minuterie et ne pas mettre le four à l'arrêt jusqu'à ce que vous ayez terminé votre journée de travail.

Image-écran Minuterie Quotidienne (Daily Timer)

ON/OFF

Appuyez sur cette touche pour retourner au menu principal sans enregistrer les valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche afin de passer à l'acceptation des valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche pour mettre tous les sept jours de la semaine en fonction à la fois

Appuyez sur cette touche pour faire avancer l'heure

Appuyez sur cette touche pour faire reculer l'heure

Daily start | OK

Monday 7:00 AM
Tuesday 7:00 AM
Wednesday 7:00 AM
Thursday 7:00 AM
Friday 7:00 AM
Saturday 7:00 AM
Sunday 7:00 AM

RECIPE/PROGRAMS | START/STOP

Figure 29

Établissement d'une durée et d'une température prédéterminées

Vous pouvez modifier la durée et la température préétablies dans tous les modes sauf CombiWash.

REMARQUE: On ne peut établir de température de coeur de produit, de vitesse de soufflante, de position d'évent ou de teneur en humidité (CombiOptima) dans ce menu.

1. Depuis le menu TRAVAIL, sélectionnez le mode à préétablir. Saisissez la durée et la température désirées.

2. Une fois toutes les valeurs de réglage des trois paramètres saisies, appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche.

3. Appuyez sur la touche PRÉSÉLECTION du côté gauche de l'écran. La commande affiche l'image-écran Présélection.

4. Confirmez que le mode, la durée et la température sont exacts.

5. Appuyez sur la touche OK pour accepter les valeurs de paramètre et retourner au menu principal.

6. Appuyez sur la touche flèche au coin supérieur gauche de l'écran afin de retourner au menu principal.

7. Reprenez cette marche à suivre pour tout autre mode de cuisson applicable désiré.

Menu Travail (Work)

ON/OFF
8:10 AM
Hot air

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu principal

Menu principal

ON/OFF
Main menu
Edit recipe
Set
Timer-start
Service
Pre selection

Appuyez sur cette touche pour faire afficher l'image-écran Présélection

Image-écran Présélection

ON/OFF
Set Defaults
OK
Default for:
Hot air
Temp: 180
Time: 15
RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour retourner au menu principal sans enregistrer les valeurs de réglage

Appuyez sur cette touche afin d'accepter les valeurs de réglage de paramètre préétablies

Figure 30

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche de l'écran pour accéder au menu principal.
2. Appuyez sur la touche Configuration du four (OVEN SETUP) dans le menu principal. La commande affiche l'image-écran Configuration du four (OVEN SETUP).

ÉTABLISSEMENT DE LA LANGUE DE FONCTIONNEMENT

1. Appuyez sur la touche Langue (LANGUAGE) du côté gauche de l'écran.
2. Sélectionnez la touche à côté de la langue désirée. L'écran peut afficher jusqu'à 10 langues à la fois. Pour faire afficher d'autres langues, appuyez sur la touche flèche bas au coin supérieur droit de l'écran.
3. Une fois la nouvelle langue sélectionnée, la commande traduit automatiquement tout le texte à l'écran. Nul besoin d'accepter le changement.

ÉTABLISSEMENT DE L'AVERTISSEUR SONORE DU FOUR

1. Appuyez sur la touche Signal sonore (ALARM SOUND) du côté droit de l'écran. La commande affiche alors l'image-écran Signal sonore (ALARM SOUND).
2. Utilisez les touches des côtés gauche et droit de la commande pour rectifier le volume, la fréquence et la durée du signal sonore.
3. Appuyez sur la touche OK dans le coin supérieur droit de l'écran pour enregistrer les nouvelles valeurs de réglage. La commande repasse la main au menu Configuration du four (OVEN SETUP).

ÉTABLISSEMENT DE L'HEURE DU FOUR

1. Appuyez sur la touche Établir heure (SET TIME) du côté droit de l'écran.
2. Utilisez les touches flèche latérales pour sélectionner le paramètre dont il faut établir la valeur de réglage. La boîte rouge indique sa valeur actuelle.
3. Utilisez les touches flèche haut et bas pour modifier la valeur du paramètre.

   REMARQUE: Établissez seulement la date, et ne tenez aucun compte du mois et de l'année.

4. Appuyez sur la touche OK pour enregistrer vos valeurs de réglage et retourner au menu Configuration du four (OVEN SETUP).

ÉTABLIS

 **AVERTISSEMENT!!**

Tout changement incorrect dans la configuration du four peut nuire à sa fiabilité en service. Communiquez avec votre agent de service Blodgett avant d'apporter une quelconque modification à la configuration du four.

1. Appuyez sur la touche Configuration du four (OVEN SETUP) du côté droit de l'écran.
2. Sélectionnez le paramètre de four à l'aide des flèches verticales du côté droit de l'écran. Modifiez la valeur du paramètre à l'aide des flèches horizontales au bas de l'écran.
3. Une fois les valeurs de réglage de tous les paramètres établies, appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran. La commande repasse la main au menu Configuration du four (OVEN SETUP).

Configuration du four

Menu Travail (Work)

ON/OFF
8:10 AM
Hot air

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu principal

Menu principal

ON/OFF
Main menu
Edit recipe
Timer-start
Pre selection
Set
Service

Appuyez sur cette touche pour retourner au menu principal

Appuyez sur cette touche pour établir la langue de fonctionnement

Appuyez sur cette touche pour accéder à CombiNet

Menu Configuration du four (Oven Setup)

ON/OFF
Setup Menu
Alarm sound
Language
Set time
Network
Oven set-up
RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour régler le signal de l'avertisseur sonore

Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge

Appuyez sur cette touche pour accéder aux paramètres de configuration du four

Appuyez sur cette touche pour accéder à l'image-écran Configuration du four (OVEN SETUP)

Figure 31

Fonctions BSU (USB)

Le four Blodgett BCP/BLCP comprend un port BSU (USB) en équipement de série, situé sous le compartiment de la commande. Ce port permet le téléchargement en aval et en amont de recettes de produit et de données ARMPC (HACCP).

Pour accéder au menu BSU

1. Insérez la carte BSU dans la fente sous le compartiment de la commande.
2. Dans le menu principal, appuyez sur la touche SERVICE. La commande affiche alors le menu BSU (USB).

Pour créer une copie de sécurité des données du système

1. Appuyez sur la touche Prendre copie de sécurité (Take Backup) du côté gauche de l'image-écran BSU (USB).
2. La commande affiche brièvement les fichiers à sauvegarder, y compris les programmes de recette de produit, les compteurs, les journaux des erreurs, la configuration du four et les données CombiOptima.
3. Le système nomme automatiquement les fichiers de données selon l'année, le mois, la date et l'heure à laquelle on les a sauvegardés.
4. Une fois la prise de copie de sécurité terminée, la commande repasse la main au menu SERVICE.

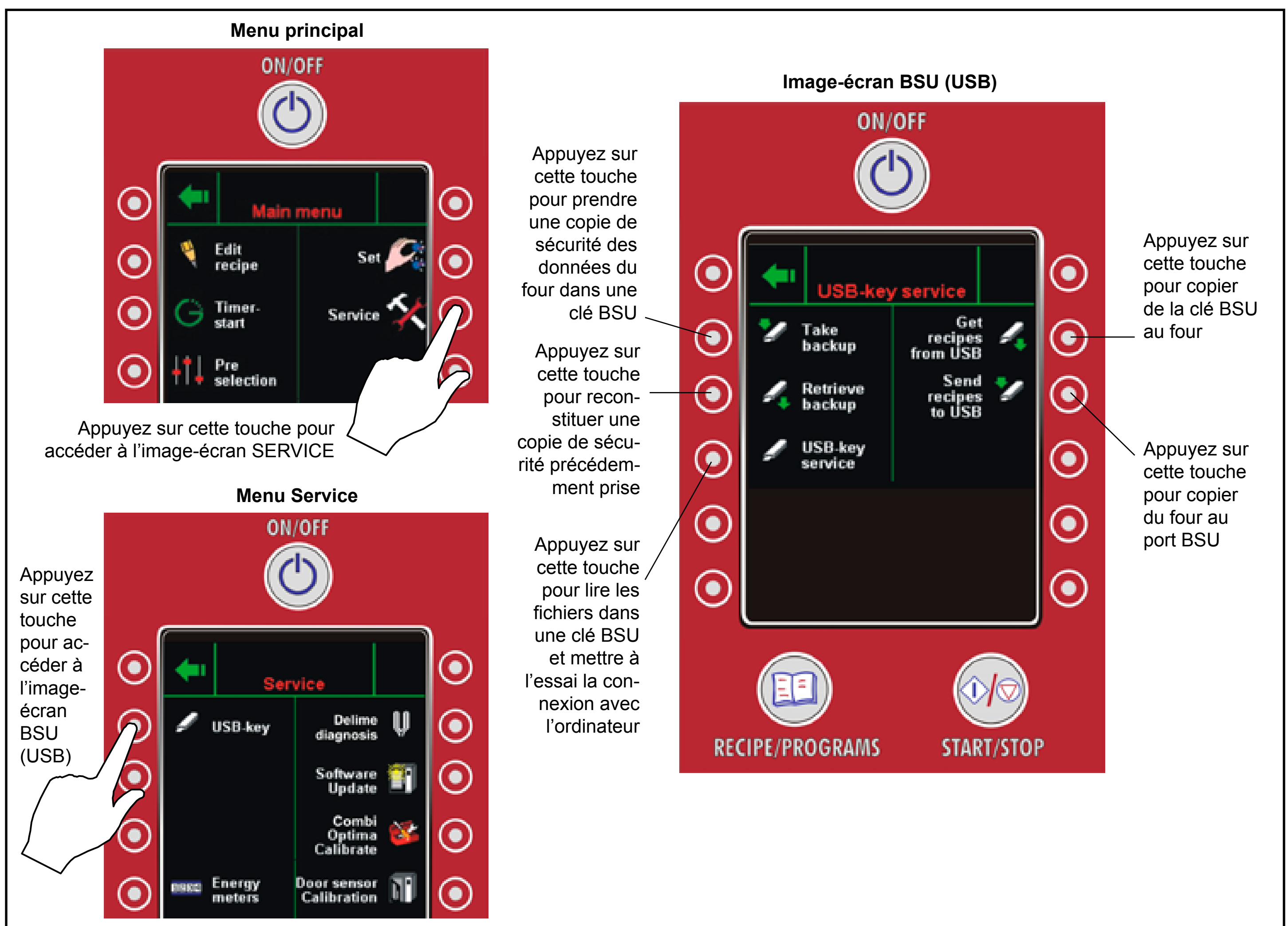


Figure 32

Fonctions BSU (USB)

Pour reconstituer des données du système à partir d'une clé BSU

1. Appuyez sur la touche Extraire copie de sécurité (Retrieve Backup) du côté gauche de l'image-écran BSU (USB).
2. Les données de copie de sécurité se font stocker d'après le numéro de série du four. Si une même clé BSU sert pour plusieurs fours, assurez-vous bien de sélectionner le bon numéro de série.
3. Sélectionnez le fichier de données à reconstituer. Le système nomme automatiquement les fichiers de données selon l'année, le mois, la date et l'heure à laquelle on les a sauvegardés.
4. Appuyez sur le bouton OK au coin supérieur droit de l'écran pour reconstituer le fichier de données sélectionné.
5. Utilisez la touche Alimentation principale (MAIN POWER) au haut de la commande afin de réinitialiser le four

Pour copier des recettes au four à partir d'une clé BSU

1. Appuyez sur la touche Extraire recettes de la clé BSU (Get Recipes from USB) du côté droit de l'image-écran BSU (USB).
2. Sélectionnez les recettes à copier au four.

   REMARQUE: La commande affiche les catégories de produits en jaune à titre de répertoires, et les recettes de programme individuelles en blanc.

3. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran afin d'accepter les recettes à copier.
4. La commande affiche l'image-écran Accepter les recettes (RECIPE ACCEPT). Appuyez sur Ajouter (ADD) afin d'ajouter les programmes de produit sélectionnés au four. Appuyez sur Superposer (OVERWRITE) afin d'écraser les programmes existants des recettes dans la clé BSU.

Pour copier des recettes à une clé BSU à partir du four

1. Appuyez sur la touche Envoyer recettes à la clé BSU (Send Recipes to USB) du côté droit de l'image-écran BSU (USB).
2. Sélectionnez l'endroit dans le répertoire BSU où vous devez sauvegarder les recettes de produit. Vous pouvez écraser un fichier existant ou créer un nouveau fichier avec un nom correspondant au numéro de série du four.
3. Appuyez sur le bouton OK au coin supérieur droit de l'écran afin de copier les recettes du four à la clé BSU.

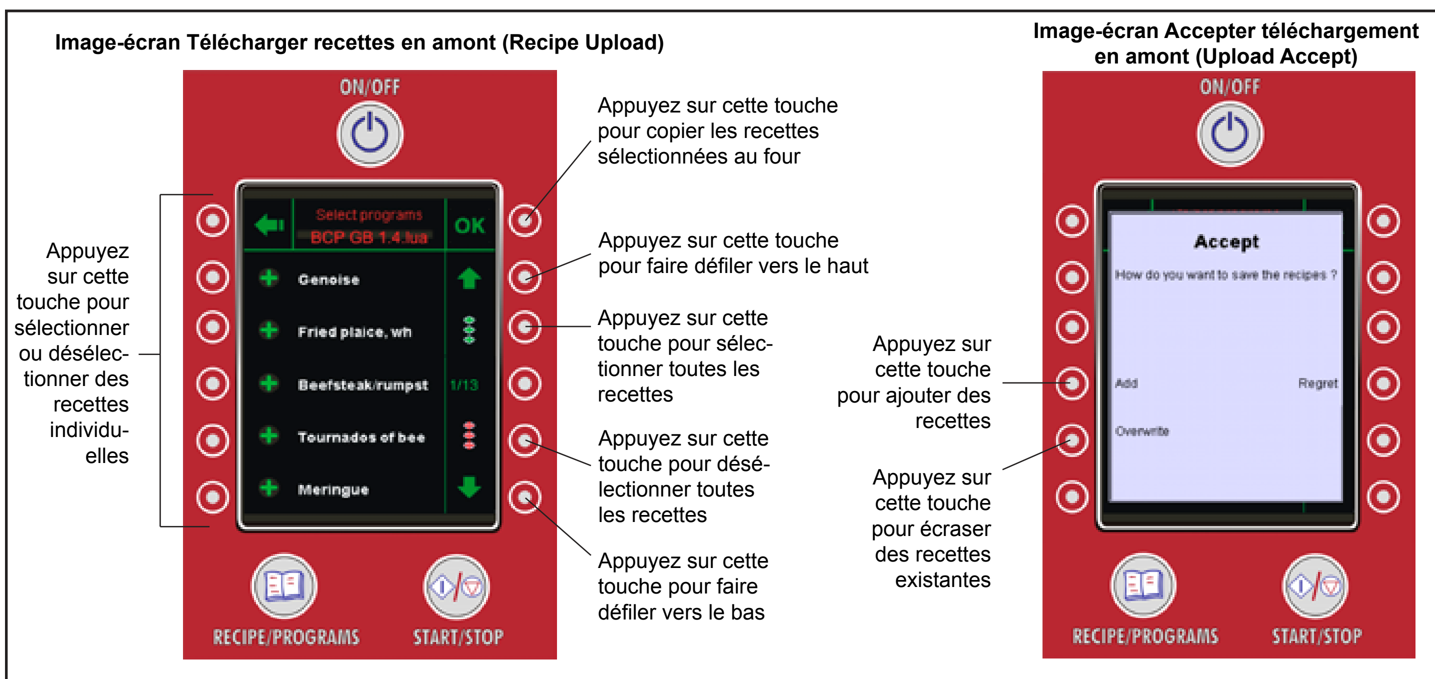


Figure 33

Bibliothèque ARMPC (HACCP)

Le four Blodgett BCP/BLCP est doté de l'enregistrement de données ARMPC (HACCP) en équipement de série. L'ARMPC vous permet de régir et de documenter la production. Les données enregistrées comprennent le délai de production, la durée de production, la température de la préparation et la température du coeur du produit.

La bibliothèque ARMPC peut contenir jusqu'à environ 1 000 fichiers de journal. Elle vous avertit lorsque la mémoire est remplie, afin de vous permettre de transférer le contenu de la mémoire dans une clé BSU. Si vous n'exécutez aucune telle " vidange " de la mémoire, l'ordinateur se mettra automatiquement à superposer en écriture (écraser) les plus anciens fichiers.

Pour actionner l'enregistrement de données ARMPC

REMARQUE: La bibliothèque ARMPC enregistre les données ARMPC sous des noms de recette de produit. Il s'ensuit qu'on ne peut enregistrer de données ARMPC dans le cadre de la cuisson manuelle.

Il faut mettre la bibliothèque ARMPC en service afin d'enregistrer les données.

1. Appuyez sur la touche du menu principal au coin supérieur gauche du menu TRAVAIL pour accéder au menu principal.
2. Appuyez sur la touche ARMPC (HACCP) du côté gauche de la commande pour accéder au menu ARMPC (HACCP).
3. Assurez-vous que le mot " Active " figure dans la barre d'état au bas de la commande. Si l'état est inactif, appuyez sur la touche du côté gauche de la barre d'état pour rendre l'état actif.

Pour visualiser les données ARMPC

1. Dans le menu ARMPC (HACCP), appuyez sur la touche Afficher ARMPC du four (Show HACCP from Oven) ou Afficher ARMPC de la clé BSU (Show HACCP from USB).
2. Une liste des journaux ARMPC s'affiche à l'écran. La journalisation de ces fichiers s'effectue selon l'année, le mois, la date et le nom du produit. Utilisez les touches flèche haut et bas pour faire défiler la liste jusqu'à mettre le fichier ARMPC désiré en évidence.
3. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran pour faire afficher le graphique ARMPC.
4. Appuyez sur la touche Retour (RETURN) au coin supérieur gauche de l'écran afin de revenir à l'image-écran ARMPC (HACCP).

Pour prendre une copie de sécurité des données ARMPC

1. Dans le menu ARMPC (HACCP), appuyez sur la touche Archive dans la clé BSU (Archive on USB).
2. La commande affiche un message guide avisant du traitement d'enregistrement de données en cours (SAVING HACCP).
3. Une fois les données enregistrées dans la clé BSU, la commande repasse la main à l'image-écran ARMPC (HACCP).

   REMARQUE: On peut repérer les données ARMPC de la clé BSU dans le répertoire portant le nom qui correspond au numéro de série du four.

Pour supprimer des données ARMPC du four

1. Dans le menu ARMPC (HACCP), appuyez sur la touche Supprimer données ARMPC du four (Delete HACCP Data from Oven).
2. La commande vous demande de confirmer votre intention de supprimer tous les fichiers ARMPC. Appuyez sur la touche à côté de l'invite Accepter de supprimer les fichiers (Accept to delete the files). Appuyez sur la touche à côté de Regretter d'annuler (Regret to cancel).
3. La commande repasse la main à l'image-écran ARMPC (HACCP).

Bibliothèque ARMPC (HACCP)

Menu Travail (Work)

ON/OFF

8:10 AM
Hot air
74°
356°
0:20
0:20
100

RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour passer au menu principal

Menu ARMPC (HACCP)

ON/OFF

HACCP
Show HACCP from oven
Show HACCP from USB
Archive on USB
Delete HACCP from oven
Status: Active

RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Menu principal

ON/OFF

Main menu
Edit recipe
Set
Timer-start
Service
Pre selection
HACCP
Enter code

RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour accéder au menu ARMPC (HACCP)

Graphique de données ARMPC

ON/OFF

HACCP
HOTAIR
200 190 180 170 160 150 140 130 120 110 100 90 80 70 60 50 40 30 20 10 0
0 2 4 6 8 10 12 14 16 18

RECIPE/PROGRAMS
START/STOP

Appuyez sur cette touche pour retourner au menu ARMPC (HACCP)

LÉGENDE DES COULEURS DU GRAPHIQUE DE DONNÉES ARMPC :

Ligne rouge	Température préétablie
Ligne blanche	Température actuelle dans l'enceinte du four
Ligne bleue verticale	Porte ouverte
Ligne verte pâle	Température de coeur de produit, sonde ? 1 (gauche)
Ligne jaune pâle	Température de coeur de produit, sonde ? 2 (droite)

Figure 34

La fonction optionnelle CombiNet vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un ordinateur personnel. Elle s'avère utile pour la rédaction de recettes de produit et pour visualiser et télécharger des données ARMPC et d'autres données avec la commodité d'un clavier et d'un moniteur d'ordinateur de plus grandes dimensions.

RACCORDEMENT À UN RÉSEAU OU À UN ORDINATEUR PERSONNEL

REMARQUE: CombiNet exige la mise en place de Java. On peut télécharger le programme en aval à partir du site Web à l'adresse www.java.com.

1. Enlevez le couvercle du panneau de commande.
2. Raccordez le four à un réseau ou à un ordinateur personnel au moyen du câble Ethernet. La prise de connexion se trouve sur le dessous du panneau de commande.
3. Remettez en place le couvercle du panneau de la commande et raccordez l'autre extrémité du câble à votre réseau local ou directement à un ordinateur personnel.
4. Appuyez sur la touche du menu principal dans le coin supérieur gauche pour accéder au menu principal.
5. Appuyez sur la touche Configuration du four (OVEN SETUP) dans le menu principal. La commande affiche alors le menu Configuration du four (OVEN SETUP).
6. Appuyez sur la touche Réseau (NETWORK) du côté gauche de l'écran. La commande affiche alors l'adresse IP du four.

   REMARQUE: Si on a relié le four à un ordinateur personnel, utilisez l'adresse IP indiquée. Si on a plutôt relié le four à un réseau, il vous sera peut-être nécessaire de modifier l'adresse IP afin qu'elle corresponde à la configuration d'attribution de nom spécifique à votre réseau.
7. Appuyez sur la touche OK au coin supérieur droit de l'écran. Le four se réinitialisera.
8. Depuis l'ordinateur personnel, ouvrez une fenêtre de raccordement à un réseau.

   REMARQUE: Consultez les instructions relatives à votre système d'exploitation afin de repérer la fenêtre.

   Créez un raccordement à un réseau à l'aide des valeurs de paramètre suivantes.

   a. Sélectionnez Local Area Network, cliquez sur le bouton droit de la souris et sélectionnez Properties.
   b. Sélectionnez TCPIP version 4. Cliquez sur Properties.
   c. Sélectionnez Use the following IP address.
   d. Saisissez l'adresse IP depuis votre commande de four, mais changez les trois derniers chiffres. Ils ne doivent absolument pas correspondre au complet, puisque chaque raccordement à un réseau nécessite une adresse IP unique.
   e. Saisissez le numéro de masque de sous-réseau depuis la commande de four. Cela devrait correspondre exactement au numéro sur la commande de four.
   f. Cliquez sur OK pour enregistrer. Fermez la fenêtre de raccordement à un réseau.
9. Depuis l'ordinateur personnel, ouvrez une fenêtre Internet Explorer et saisissez l'adresse IP pour le four dans la barre d'adresse. Saisissez les données d'ouverture de session suivantes.

   a. Identification d'utilisateur: superuser
   b. Mot de passe: 876412

Fonction optionnelle CombiNet

COMMANDE DU FOUR À DISTANCE

1. Sélectionnez Commande du four (Control Oven) dans le menu du côté gauche de l'écran.

2. L'affichage du four apparaît dans la fenêtre à droite. Vous commandez maintenant le four à distance. Vous pouvez utiliser votre souris pour naviguer dans les menus du four, et votre clavier pour saisir les données.

ARMPC (HACCP) PAR VOIE DE COMBINET

1. Sélectionnez ARMPC (HACCP) dans le menu du côté gauche de l'écran.

2. La commande affiche les données ARMPC du côté droit de l'écran.

GESTION DE RECETTES À DISTANCE

1. Sélectionnez Recettes (Recipes) dans le menu du côté gauche de l'écran.

2. Appuyez sur la touche Extraire du four (Get from Oven) afin d'extraire les recettes de produit actuellement programmées dans la bibliothèque du four.

3. Ajoutez de nouvelles recettes et(ou) modifiez ou supprimez des recettes existantes dans la bibliothèque reposant maintenant dans l'ordinateur personnel.

4. Appuyez sur la touche Envoyer au four (Send to Oven) afin de télécharger en aval toutes les recettes de l'ordinateur personnel à la commande du four. Si nécessaire, cliquez sur le bouton Fureter (Browse) pour sélectionner l'emplacement de recettes désiré. Cliquez sur le bouton Télécharger en amont (Upload) afin de télécharger les recettes en amont.

Fonction de sélection

Help
Oven Control
HACCP
Recipes
- Get from oven
- Send to oven

Image-écran Recettes (Recipe)

Envoyer recettes au four

Cliquez ici pour enregistrer les recettes dans l'ordinateur personnel

Cliquez ici pour ajouter une recette

Cliquez ici pour importer d'autres recettes

Send to oven

Browse... Upload

Open Save Add Import

Whole Wheat Loaf	copy	del
Pumpernickle Loaf	copy	del
White Bread Loaf	copy	del
French Bread	copy	del
Carrot Cake	copy	del
Strawberry Danish	copy	del
Blueberry Danish	copy	del
Fruit Pastry	copy	del
Croissants	copy	del
Dinner Rolls	copy	del
French Fries	copy	del
Preheat	copy	del

Cliquez sur l'icône de catégorie pour ouvrir une recette

Cliquez ici pour copier une recette

Cliquez ici pour supprimer une recette

Figure 35

Nettoyage et entretien préventif

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement

Nettoyage de l'extérieur

1. Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.

 **ATTENTION !!**

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau. Nettoyer à l'aide d'un jet d'eau peut imprégner les chlorures dans l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion.

Nettoyage de l'intérieur

REMARQUE: N'EMPLOYEZ PAS des nettoyants corrosifs non prévus pour le nettoyage des fours sur votre four COMBI.

Blodgett recommande les produits suivants en vue de nettoyage et de rinçage de votre four Combi. Si vous choisissez d'utiliser des produits différents de ceux que recommande Blodgett, demandez à votre fournisseur de nous envoyer la fiche signalétique (santé et sécurité) de chacun de ces produits afin que nous nous assurions qu'ils répondent à nos normes. Tout produit non approuvé peut nuire à votre unité et potentiellement annuler votre garantie.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Servez-vous du flexible de pulvérisation fourni, situé sous la commande, pour nettoyer le plateau à égouttement avant. L'eau résiduelle s'écoulera par le tuyau de vidange dans l'enceinte du four.

PRODUITS DE NETTOYAGE DE FOUR RECOMMANDÉS

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
1st AYD Corporation	Kombi-Klean Oven, Grill & Fryer Cleaner
Alco Chemical	350 Ultra Cycle
Daley International	Oven & Grill Cleaner
Ecolab	Keystone Oven Cleaner
	Oven Cleaner Power
	Grease Cutter Plus
	Specialty Oven Cleaner
	Ecotemp Ultra Kleene
	Proforce Oven Grill & Fryer Cleaner
Johnson Diversey	Suma Grill D9
Kay Chemical	Empire Inside/Outside Degreaser
Parkside Pro Products	Vestec 550
PDQ Manufacturing	Comi-Clean
Performance Food Group	First Mark All Temp Dish Machine Detergent
U.S. Chemical	Heavy Duty Oven & Grill Cleaner

AGENT DE RINÇAGE RECOMMANDÉ

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Alco Chemical	320 Rapid Rinse
Ecolab	Keystone Liquid Rinse Additive
	Oven Rinse Power
	Esteem Dry-All
	Eco Temp Ultra Dry
	Specialty Oven Rinse RTU
	Specialty Oven Rinse
Johnson Diversey	Suma Maro A8.8
	Suma Nova L6
Parkside Pro Products	Vestec 510
PDQ Manufacturing	Combi-Rinse
Performance Food Group	First Mark Kleer Kwick Plus Quick Dry Rinse Aid
U.S. Chemical	Heavy Duty Rinse Agent

Nettoyage et entretien préventif

Faites tourner le cycle de nettoyage automatique CombiWash comme suit :

1. Confirmez que les contenants d’agent nettoyant et d’agent de rinçage du four sont tous deux pleins.
2. Dans le menu WORK, sélectionnez le cycle de nettoyage. L’écran affiche alors le menu CombiWash.
3. CombiWash propose quatre différents cycles de nettoyage. Utilisez les touches flèche droite et gauche pour sélectionner le cycle de nettoyage désiré.

   Étape 1 (44 minutes)

   Étape 2 (1 heure)

   Étape 3 (1 heure 49 minutes)

   Étape 4 (2 heures 38 minutes)

   REMARQUE: Utilisez l’étape 1 ou 2 après avoir cuit à l’étuvée ou rôti à basse température. Utilisez l’étape 3 ou 4 après avoir cuit à l’étuvée ou rôti à haute température.

4. *Appuyez sur la touche Start/Stop pour amorcer le cycle de nettoyage.*
5. *Si la température de l’enceinte du four dépasse 80 °C (175 °F), le four passera automatiquement au mode de refroidissement. Si elle est inférieure à ce point de démarcation, ou lorsqu’elle l’atteint, le cycle de nettoyage CombiWash s’amorce.*
6. *La commande compte à rebours le temps qui reste au cycle de nettoyage.*
7. *Une fois le cycle de nettoyage terminé, le four passe automatiquement à un mode d’attente en service économiseur d’énergie.*

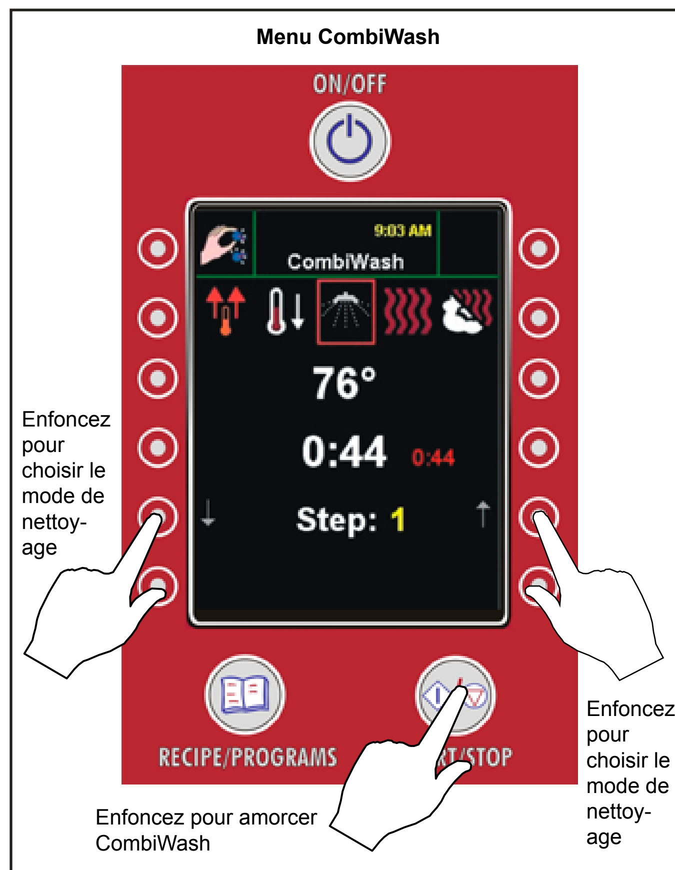


Figure 36

Nettoyage et entretien préventif

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer aussi le filtre de commande et derrière le protecteur de la soufflante sur une base hebdomadaire pour assurer le fonctionnement convenable du four. Sinon, il y aura formation et accumulation de tartre sur la soufflante et la source de chaleur, et cela réduira l'efficacité du four.

Nettoyage du filtre de commande

Le filtre de commande se trouve sous le compartiment de la commande, en avant du flexible de pulvérisation.

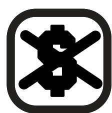
1. Pour retirer le filtre, tirez vers le bas sur le bouton noir sur le côté gauche du filtre.
2. Nettoyez le filtre au savon et à l'eau.
3. Remettez le filtre en place. Appuyez vers le haut sur le filtre jusqu'à insérer l'arrière du bouton noir dans le trou du bas du four.
4. Poussez vers le haut sur le centre du bouton noir pour faire agrandir l'arrière du bouton et fixer le filtre en place.

Nettoyage à l'arrière du protecteur de la soufflante

1. Desserrez les deux vis sur le protecteur de la soufflante (ou la chicane).
2. Faites pivoter la chicane vers l'avant.
3. Vaporisez abondamment l'agent nettoyant sur la soufflante et la source de chaleur. Placez le four en mode vapeur environ 10 minutes.
4. Au bout de 10 minutes, rincez les surfaces de l'agent nettoyant. Remettez le protecteur de la soufflante en position fermée. Remettez en place les deux vis, et serrez-les pour fixer le protecteur de la soufflante en place.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage. Le four-étuveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.



Entretien

Détartrage - BCP Seulement

La commande garde le fil de l'usage de la chaudière entre les opérations de détartrage. Lorsque l'usage du four atteint 95 % de la période de temps prévue, la commande avertit l'utilisateur(trice) que le moment est venu de détartrer le four. Il s'agit seulement d'un avertissement; vous pouvez vous servir du four toute la journée avant de le détartrer.

Détartrage du four

1. Confirmez que le contenant distributeur de l'agent de détartrage au four est plein. Assurez-vous d'utiliser un agent de détartrage non dilué.

VENDEUR	NOM DU PRODUIT
Ecolab	Keystone Lime-a-way scale remover
	Calibre
Parkside Pro Products	Vestec 691

2. Dans le menu principal, sélectionnez la touche SERVICE.
3. La commande affiche le menu SERVICE. Appuyez sur la touche DELIME DIAGNOSIS du côté droit de la commande.
4. La commande affiche l'image-écran Delime Diagnosis. Appuyez sur la touche START DELIMING du côté droit de la commande.
5. Le reste du processus est automatique. La commande affiche les étapes de détartrage à mesure qu'elles s'exécutent.

REMARQUE: Vous pouvez détartrer le four en tout temps.

Menu Work

Enfoncez afin de passer au menu principal

Menu Principal

Enfoncez afin de passer au menu SERVICE

Menu Service

Enfoncez afin de passer au menu DELIME

Image-écran Delime Diagnosis

Enfoncez afin d'amorcer le processus de détartrage

Figure 37